

Lievito selezionato in collaborazione con il *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* (Spagna) per la sua produzione di aromi fermentativi e di polisaccaridi, i quali aumentano la stabilità del colore e la qualità del vino.

Processo di produzione che permette di ottenere lieviti più efficacemente adattati alle condizioni enologiche: garantisce la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali.



1 CAMPO DI APPLICAZIONE

VITILEVURE AZUR YSEO è stato selezionato su uve provenienti da agricoltura biologica in una regione calda e soleggiata della Spagna. I vigneti non irrigati di questa area portano a condizioni di vinificazione difficilissime (grado alcolico potenziale elevato e temperatura alta).

VITILEVURE AZUR YSEO è stato scelto, tra un centinaio di ceppi isolati, per il suo potere fermentativo adatto a queste condizioni, ma anche per la sua elevata produzione di aromi fermentativi e di polisaccaridi.

Delle prove eseguite sul Malbec (Mendoza, Argentina) rivelano vini rotondi, potenti e ben equilibrati con aromi fruttati e complessi.

La sua elevata attività enzimatica e i polisaccaridi che rilascia gli conferiscono buone capacità nel stabilizzare il colore.

Prove comparative eseguite in cantina tra un lievito di riferimento e **VITILEVURE AZUR YSEO** sulla produzione di polisaccaridi (vitigno Merlot).

Argentina, Malbec Premium 2014
Analisi a fine fermentazione alcolica

	VITILEVURE® AZURYSEO™	Saccharomyces cerevisiae Bayanus	Spontaneous fermentation
Alcohol	17.53 % vol.	17.18 % vol.	13.78 % vol.
Glucose + Fructose	0 g/L	3.4 g/L	59.2 g/L
Totale acidity	6.98 g/L	6.69 g/L	5.72 g/L
pH	3.62 g/L	3.7 g/L	3.77 g/L

Figura 1 – Prova **VITILEVURE AZUR YSEO** a confronto con un lievito rinomato per la sua robustezza e la fermentazione spontanea sullo stesso mosto. Fermentazione in barrique senza aggiunta di sostanze nutritive.

Spagna, Merlot 2014

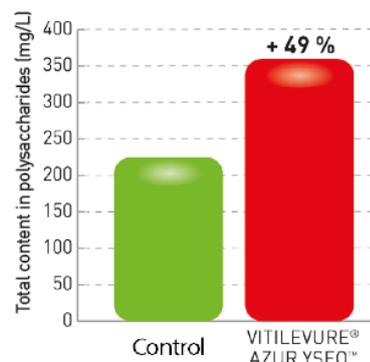


Figura 2 – Prova di confronto tra **VITILEVURE AZUR YSEO** e un lievito di riferimento.

2

PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- **Resistenza all'alcol:** molto elevata, fino a 17%
- **Fattore killer**
- **Produzione di acidità volatile:** bassa
- **Produzione di SO₂:** bassa
- **Fabbisogno in azoto:** ridotto
- **Produzione di acetaldeide:** inferiore a 30 mg/L
- **Effetti colloidali:**
 - Produzione di polisaccaridi.
 - Attività pectinasi (estrazione del colore)

3

DOSE D'IMPIEGO

Dose indicativa: 20 g/hL

- Reidratare i lieviti selezionati in un volume d'acqua pari a 10 volte il loro peso ad una temperatura di 35-37°C in un contenitore pulito.
- Mescolare delicatamente e lasciar reidratare 20 minuti.
- Acclimatare il lievito alla temperatura della vasca aggiungendo progressivamente del mosto: la differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- Incorporare il lievito al mosto con un rimontaggio di omogeneizzazione.
- La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- E' sconsigliata la reidratazione in mosto

4

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE



Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 0.5 kg - Cartoni da 10 kg (20 x 0.5 kg)

Conservare in ambiente fresco e protetto fino a 4 anni nella confezione originale integra.

Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar
Distribuito da:

e informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.