

Lievito naturale selezionato per l'elaborazione di vini rossi di elevata qualità, complessi, intensi ed armoniosi. Particolarmente adatto per il processo di macerazione prefermentativa a freddo (MPF).



Nuovo 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.

--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---



Selezionato da Burgundia Cœnologie, **VITILEVURE 3001 YSEO** è particolarmente indicato per la fermentazione di vini rossi complessi, intensi ed armoniosi. Contribuisce a una buona estrazione dei composti delle bucce dando sensazioni di tannini morbidi e ricchezza in bocca pur mantenendo la freschezza e l'espressione del fruttato.

VITILEVURE 3001 YSEO presenta tutte le capacità per adattarsi perfettamente al processo di macerazione prefermentativa a freddo (MPF), molto diffuso in Borgogna su Pinot Nero, per produrre vini rossi concentrati e con buon potenziale di invecchiamento.

Questo lievito presenta tutte le qualità e le potenzialità per essere adatto anche all'elaborazione di vini rossi o rosati di qualità provenienti da altri vitigni.

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer :** killer.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 15% Vol.
- **Cinetica di fermentazione:** regolare e completa, con avvio rapido.
- **Temperatura di fermentazione:** 10 - 32°C.
- **Produzione di acidità volatile:** bassa.
- **Resistenza alla SO₂ :** elevata.
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile elevate. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.

--- DOSE D'IMPIEGO ---

Dose indicativa: 20 g/hL

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- 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.

--- CONFEZIONI ---

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 0.5 kg in cartoni da 10 kg (20 x 0.5 kg).

--- CONSERVAZIONE ---

Conservare in ambiente fresco e protetto fino a 3 anni nella confezione originale integra. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da :



Le 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.