

Lievito naturale selezionato dalla Camera d'Agricoltura della *Drôme* e dall'Università del Vino di *Suze la Rousse*.

Lievito specifico per il vitigno Syrah, adatto all'elaborazione di vini rossi e rosati fruttati e varietali.



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 ---

VITILEVURE SYRAH YSEO è stato selezionato nei migliori territori per il Syrah, nella Valle del Rodano. Esprime tutte le potenzialità aromatiche di questo vitigno in vari tipi di *terroir*. Si caratterizza per la sua capacità di preservare l'acidità oltre che l'intensità colorante.

Grazie alla sua capacità di rivelare i composti aromatici varietali della famiglia dei norisoprenoidi, **VITILEVURE SYRAH YSEO** permette di elaborare vini rosati di qualità da diversi vitigni, conferendo aromi persistenti di frutta rossa.

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

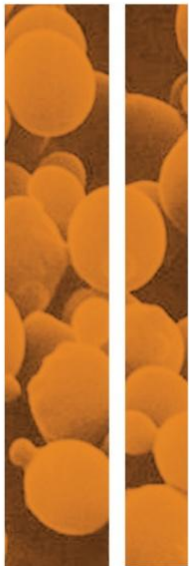
- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer:** neutro. Il lievito è neutro rispetto al fattore killer. domina molto bene fin dall'inoculo e non è inibito da eventuali lieviti indigeni killer.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 16% d'alcool, tuttavia, per mosti con alcol potenziale superiore a 13%, si consiglia di regolare la temperatura a 18-20°C e di apportare un nutriente azotato complesso e ossigeno nei momenti opportuni.
- **Temperatura di fermentazione:** 15 - 32°C.
- **Cinetica di fermentazione:** regolare e completa.
- **Produzione di SO₂:** molto bassa, in mosto naturale come in mosto sintetico.
- **Produzione di H₂S:** molto bassa o anche nulla.
- **Produzione di schiuma:** piuttosto bassa.
- **Produzione di acidità volatile:** piuttosto bassa, 0,1 g/L - 0,15g/L (H₂SO₄).
- **Esigenze nutrizionali:** basse necessità di azoto assimilabile
- **Produzione di glicerolo:** elevata, 7 g/L su mosto sintetico, circa 9 g/L in mosto Syrah
- Buona compatibilità con la fermentazione malolattica.



SYRAH™

LEVURE®

VITI



--- 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 4 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.