

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.



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 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).

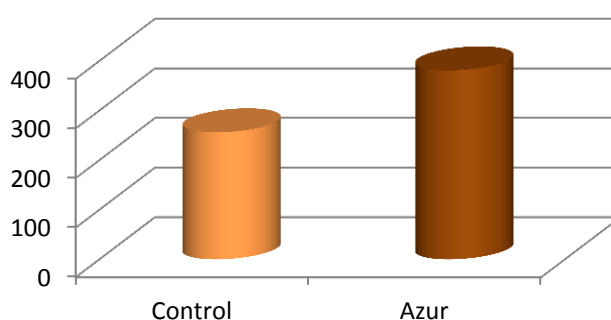
VITILEVURE AZUR YSEO è stato scelto, tra un centinaio di ceppi isolati, per il suo potere fermentativo adatto a queste condizioni, ma anche per la sua elevata produzione di aromi fermentativi e di polisaccaridi.

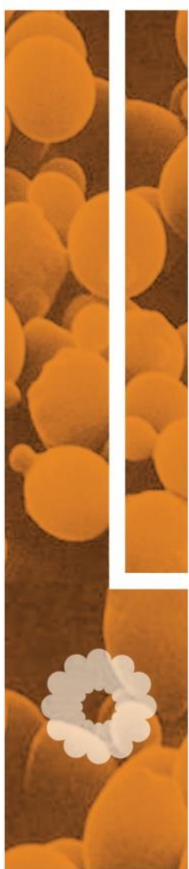
Delle prove eseguite sul Malbec (Mendoza, Argentina) rivelano vini rotondi, potenti e ben equilibrati con aromi fruttati e complessi.

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).

Polisaccaridi totali (mg/l)





--- PROPRIETÀ 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).

--- 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.

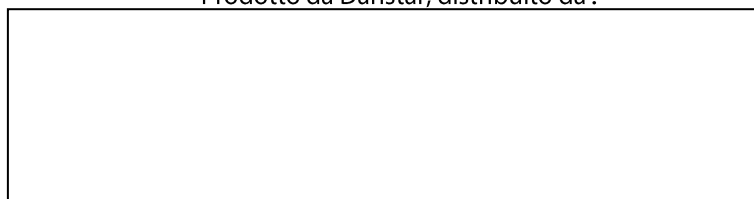
--- CONFEZIONI ---

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.