



CV50

Ceppo Polsinelli

Lievito selezionato di vinificazione per uso professionale

Prodotto: lievito in forma liquida su base mosto attivo di vinificazione

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato del Prof. Polsinelli della Università degli Studi di Firenze a partire da nostra collezione privata. Isolato e selezionato nelle colline del Chianti, ottimo per la fermentazione di vini aromatici ad alta espressione organolettica, particolarmente valido per vini rossi da invecchiamento in barrique.

Carattere: Ceppo con ottima capacità di dominare e prevalere sulla microflora indigena e con limitate possibilità di deviazioni microbiologiche. Impianto tannico equilibrato per la produzione di vini rossi da invecchiamento di buona struttura e corpo, pur conservando gli aromi primari dell'uva.

Potere alcoligeno:	15° alcolici
Resa zucchero/alcool	16,5 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	18-25°C
Produzione di ac.volatile	Particolarmente bassa comunque inferiore a 0,20 g/l ac. acetico
Produzione di So2	Molto contenuta o scarsa
Produzione di schiuma	Nulla o molto scarsa

Caratteristiche fermentative:

Il CV50 ha cinetica fermentativa lenta con prevalenza sulla flora indigena, si adatta molto bene a condizioni variabili di nutrizione, reagisce bene a condizioni di fermentazioni difficili e fermenta totalmente gli zuccheri presenti.

La struttura del prodotto finale risulta pertanto avvolgente, pieno e corposo. Questo avviene in quanto il ceppo agisce sui tannini dolci della buccia, mitigando le formazioni astringenti.

Il CV50 sviluppa la migliore espressione qualitativa del vino, fin dal termine della fermentazione lenta invernale, permettendo di realizzare un prodotto gradevole e corposo, con leggere sensazioni di fruttato, che poi ottiene il suo completamento nello successivo sviluppo dei due anni d'invecchiamento in barriques di rovere.

Campo di applicazione:

Il CV50 mantiene pieno rispetto delle caratteristiche del mosto da vinificare, mettendo in risalto e valorizzando gli aromi specifici dell'uva. Grazie alle sue caratteristiche di vigoria fermentativa può essere impiegato con eccellenti risultati anche nei casi difficili.

I migliori risultati si ottengono con una buona dotazione azotata (>200mg/l). La produzione di aromi fermentativi è legata alla presenza di quantità elevate di sostanze azotate prontamente assimilabili (sostanze ammoniacali, aminoacidi, scorze di lievito).

Utilizzo della forma liquida o come coltura cellulare:

Il lievito viene fornito in boccette sterili di vetro contenenti cellule vive in una base di mosto. L'utilizzo avviene preparando con del mosto a 30° un "pied de cuve" di 20lt. di sviluppo da immettere, dopo 12/24h. nella massa. Si consiglia di aggiungere zucchero (gr.50/lt.) e Zimalina (gr.20/hl. attivante di fermentazione con vit.B1). E' possibile anche immettere il contenuto direttamente nella massa, ma con tempi di sviluppo più lunghi e difficili in caso di basse temperature.

Sviluppo cellulare confezione da 5hl – cc.250

partendo da una confezione di 10/alla nona dopo 12h. raggiungiamo 130 miliardi di cellule per una ottimale fermentazione di 6hl. di mosto. Con due confezioni in 12H. raggiungiamo 256 miliardi di cellule per fermentare 13hl. di mosto.

Confezioni e conservazione:

a/ coltura con 10miliardi di cellule su base agar

b/ bottiglia sterile da 250cc. di mosto contenenti circa 10miliardi di cellule vive

c/ secco in confezioni da 500 gr. sottovuoto

Conservare in luogo fresco nell'involucro originale. La durata e vitalità cellulare, come prevista dalla legge, è di 60 gg. Su base agar, di 90 gg in forma liquida e di due anni in forma secca, a partire dalla data di produzione.



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

Società scientifica registrata a Firenze nel 1897

Laboratorio Zimotecnico Italiano S.A. FIRENZE C.P.E. FI/14475 del 04/1897 riformata dal C.C.1942 in Srl Rea FI/93308 del 11/08/1943

55041 Camaione. loc. Capezzano Pianore (LU); Sede Legale: Via Montecavallo 10 - Laboratori: S.S. Sarzanese, 328

Rea/LU212629 – tel. 8000.90.235 - E.mail: info@zimotecnico.it - www.enologia.org