



Ceppo 495 Castelli

Lievito selezionato liquido di vinificazione per uso professionale

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

Ceppo: Saccharomyces Cerevisiae ceppo Bayanus var. Ellipsoideus, selezionato dal Prof. Castelli nella zona di Epernay (Champagne), isolato e riprodotto in purezza.

Carattere: Il 495 Castelli è un lievito molto resistente all'alcool ed alle condizioni difficili di fermentazione, fermenta a basse temperature ed esaurisce totalmente gli zuccheri. Bouquet aromatico, buona presa e persistenza di spuma. Tempo di latenza breve, si adatta a condizioni variabili di nutrizione, pur non modificando le caratteristiche organolettiche del mosto le eleva con vigoria fermentativa, assimilando le sostanze azotate proprie degli aromi fermentativi del vitigno.

Potere alcoligeno:	18% volume di alcool
Resa zucchero/alcool	16,8 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	da 12°C. a 30°C.
Processo di spumantizzazione	da 10° a 15°C. con presa di spuma
Resistenza alla So ₂	superiore a 130 mg/l
Pressione	da 5 a 7atm.
Produzione di ac.volatile	scarsa in media 0,15 g/l ac.acetico
Produzione di So ₂	inferiore a 10 mg/l
Produzione di schiuma	molto scarsa
Produzione di acetaldeide	nulla
Sedimentazione	rapida a fine fermentazione

Caratteristiche fermentative

Il ceppo 495 Castelli si adatta molto bene a condizioni di elevate gradazioni alcoliche. Possiede cinetica fermentativa piuttosto veloce ed esaurisce completamente gli zuccheri presenti. Reagisce molto bene in condizioni di fermentazioni difficili.

Campo di applicazione

Ceppo di elevata qualità e di bouquet persistente con perlage elegante a grana fine, da utilizzarsi in vini superiori destinati all'invecchiamento.

Essendo un ceppo molto resistente all'alcool, può anche essere impiegato per la fermentazione di mosti ad alto contenuto zuccherino, per riattivazione di fermentazioni lente o la ripresa di fermentazioni arrestate.

Il confezionamento su base cellulare è particolarmente idonea per la produzione di vini spumanti di prestigio.

Modalità di utilizzo

Il lievito viene fornito in boccette sterili di vetro o pet alimentare contenenti cellule vive in una base di mosto. L'utilizzo avviene preparando con del mosto a 30° un "pied de cuve" di 5lt. di sviluppo da immettere, dopo 12/24h. nella massa. Si consiglia di aggiungere zucchero nello sviluppo (gr.50/lt.) e Zimalina nella massa (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 10hl – cc.250

partendo da una confezione di 10^{10} dopo 12h. raggiungiamo 256 miliardi di cellule per fermentare da 1 a 13hl. di mosto, utilizzare tutta la confezione indipendentemente dalla quantità di mosto da fermentare. Durante il pied de cuve ogni 2h. la quantità cellulare raddoppia. Confezioni da 80ml cell. 3^{10} e 250ml cell. 10^{10} .

Confezioni e conservazione:

Bottiglia sterile da 80cc o 250cc. di mosto contenenti rispettivamente circa 3^{10} e 10^{10} di cellule vive.

Conservare in luogo fresco nell'involucro originale senza aprirlo. La durata e vitalità cellulare dipende dal tipo di conservazione e non può mai essere superiore a 90 giorni dalla data di produzione; una volta aperto il prodotto va totalmente utilizzato. Prima dell'utilizzo occorre sciogliere le cellule agitando dolcemente la bottiglia ed aprirla lentamente per la fuoriuscita dei gas, poi ripetere l'operazione fino al completo scioglimento.



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

La prima industria di biotecnologie e ricerche scientifiche applicate al settore enologico

REA 212629 LU - P.Iva 02308480488 - Sede: Via Montecavallo 10, Camaiore 55041