

selezionato secco di vinificazione per uso professionale

Ceppo: *Saccharomyces Cerevisiae* ceppo Bayanus, selezionato dal Prof. Castelli nelle colline di Conegliano Veneto, isolato e riprodotto in purezza.

Carattere: Ceppo Bayanus molto resistente all'alcool ed alle condizioni difficili di fermentazione, fermenta a basse temperature ed esaurisce totalmente gli zuccheri. Ottimo bouquet, 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:	19% volume di alcool
Resa zucchero/alcool	15,4 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	12°/30°C e più (in funzione delle condizioni)
Residuo zuccherino:	<0,1%
Processo di spumantizzazione	da 12°/15°C.
Ripresa fermentativa	su vini fino ad un massimo di 15% vol.
Resistenza alla So ₂	superiore a 130 mg/l
Pressione	da 5 a 7 atm.
Produzione di ac.volatile	scarsa < 0.15 g/l ac.acetico
Produzione di So ₂	inferiore a 10 mg/l
Produzione di schiuma	molto scarsa o nulla
Produzione di acetaldeide	nulla
Sedimentazione	rapida a fine fermentazione

Base Agar di mantenimento cellulare: Peptone 140 – Zucchero – Agar – Acqua

Caratteristiche fermentative:

Il ceppo 494 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; è consigliabile integrare il mosto con azoto prontamente assimilabile

Campo di applicazione:

Essendo un ceppo molto resistente all'alcool, può essere impiegato per la fermentazione di mosti ad alto contenuto zuccherino, per riattivazione di fermentazioni lente o la ripresa di fermentazioni arrestate. Può essere impiegato anche per l'ottenimento di vini spumanti in cui la rapidità produttiva rappresenta l'obiettivo principale, unito a buone caratteristiche organolettiche di base del prodotto finito. Grazie alle sue caratteristiche di vigoria fermentativa può essere impiegato con eccellenti risultati anche nei casi di particolare difficoltà e nelle basse temperature.

Note:

L'utilizzo in riprese di arresti fermentativi e rifermentazioni, va subordinato ad una corretta procedura di preparazione del lievito (acclimatazione all'alcool) e di preparazione del vino, integrando la composizione azotata con appositi nutrienti ed, in caso di arresto di fermentazione, allontanando i possibili inibitori di fermentazione presenti (trattamento con cellulosa e scorze di lievito).

Impiego e Dichiarazione OGMfree: I lieviti prodotti dal Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl sono conformi a quanto previsto dal Reg.CE 606/2009 e non sono modificati geneticamente. Dichiarazione di sicurezza: Prodotto classificato "NON Pericoloso" -

Dosi: 15/25 gr. x hl.

Modalità: reidratare in un volume di acqua 10/12 volte il suo peso, alla temperatura di 38/40°C e far riposare per 15/30min., poi agitare omogeneizzando, raffreddare ed aggiungere al mosto da fermentare.

Contenuto cellulare: 1gr. di lievito secco contiene 15miliardi di cellule con capacità di sviluppo in raddoppio per tre volte ogni 3h.

Uso base per la produzione di vino

dosi per una quantità di 50q.li di mosto

Reidratazione: 2,5 lt. di acqua zuccherata (50gr./lt.) calda + 2,5 lt. di mosto + 1Kg. di lievito - miscelare il tutto a 38/40°C.

Riposo: far riposare il prodotto per 20 minuti – poi agitare bene omogeneizzando e raffreddare con 5 lt. di mosto per 15minuti Temperatura finale: occorre osservare una differenza di temperatura massima di 10°C fra il prodotto e la massa del mosto.

Inoculo: aggiungere il prodotto così ottenuto alla massa ed arieggiare.

Uso per la rifermentazione e per vini spumanti

dosi per una quantità di 1000 litri di vino

Occorre preparare e pulire bene un recipiente da 100 litri (bene un contenitore di acciaio inox da 1q.le)

1/ Reidratazione: sciogliere gr.400 di lievito in 4 lt. di acqua con 200gr. di zucchero (50gr./lt.) riscaldata a 40°C.

2/ Riposo: far riposare il prodotto per 20 minuti – poi agitare bene omogeneizzando

3/ Pied-de-cuve: aggiungere al prodotto una quantità di 20lt. vino ove sono stati sciolti 1kg di zucchero e 5gr.di Zimalina B1

4/ Fermentazione: lasciar partire la fermentazione per 24/48 ore

5/ Tornare ai punti 3 e 4 fino a raggiungere una quantità di almeno il 10% della massa da rifermentare, in questo caso 100lt.

6/ Aggiungere il prodotto alla massa del vino agitando. Fare attenzione sempre durante tutto questo procedimento che la temperatura tra il pied-de-cuve ed il vino che si aggiunge, non superi mai i 10°C. per non bloccare la fermentazione. Se necessario riscaldare l'ambiente.

Conservazione e scadenza: Conservare in luogo fresco ed asciutto, scadenza 24 mesi dalla data di produzione.