



Base cellulare su CEPPO 495 Castelli

Lievito selezionato su agar mosto per spumanti

(Cellule depositate in brodo sabouraud agar)

Prodotto: Lievito attivo di vinificazione su base di agar, per uso esclusivamente professionale.

Ceppo: *Saccharomyces Cerevisiae* ceppo Bayanus var. *Ellipsoideus*, selezionato a partire da collezione del Prof. Castelli.

Carattere: Ceppo Bayanus var. Ellipsoideus molto resistente all'alcool

Potere alcoligeno:	18% volume di alcool
Resa zucchero/alcool	16,8 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperature di fermentazione	da 12°C a 30°C
Processo di spumantizzazione	da 10°C a 15°C
Resistenza alla So ₂	superiore a 130 mg/l
Pressione	da 5 a 7 atm.
Sedimentazione	rapida a fine fermentazione
Produzione di ac.volatile	molto scarsa in media 0.15 g/l ac.acetico
Produzione di schiuma	molto scarsa
Produzione di acetaldeide	nulla

Caratteristiche fermentative:

Il 495 Castelli è un Ceppo proveniente dalla zona di Epernay (Champagne), isolato e riprodotto in purezza; 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 agli aromi fermentativi dello champagne.

Campo di applicazione:

Ceppo di elevata qualità, applicato da tempo dai migliori enologi, sviluppa un bouquet persistente con perlage elegante a grana fine. Da utilizzarsi per vini superiori, è particolarmente idoneo per la produzione di spumanti di prestigio, mediante rifermentazione in autoclave od in bottiglia. Le pregevoli proprietà enologiche di questo ceppo trovano una notevole espressione nelle qualità organolettiche del vino.

Utilizzo:

Il lievito viene fornito in boccette sterili contenenti cellule vive depositate su un substrato di agar mosto. L'utilizzo avviene sciogliendo il lievito con mosto a 30° al fine di preparare un "pied-de-cuve" da 50lt da immettere in autoclavi da 20 a 50hl.

Sviluppo cellulare:

partendo da una confezione di 10/alla decima

12h.	miliardi di cellule	16	ettoltri di mosto	1
24h.	"	256	"	13
36h.	"	4.000	"	200
48h.	"	65.000	"	3000

Confezioni e conservazione:

Bottiglia sterile da 60 gr. di agar (10miliardi di cellule)

Una confezione contiene: Peptone 140 – Zucchero – Agar – Estratto di Lievito

Conservare in frigorifero a temperatura di 5°/10°C. - durata e vitalità cellulare 60 giorni (aprire e chiudere per ossigenare).

Prodotto sotto il diretto controllo del Laboratorio di Genetica dell'Università degli Studi di Firenze.

Art.616



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

Dal 1897 la prima industria chimica di biotecnologia applicata al settore enologico

CCIAA LU 212629 - P.Iva 02308480488 – Laboratorio Microcellulare: Via Italica 469 Camaiore (LU) – tel. 0584.50917