



Ceppo 495 Castelli

Lievito secco di vinificazione per uso professionale

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

Carattere: Ceppo Bayanus var. Ellipsoideus 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 So2	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 So2	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, particolarmente idoneo per la elaborazione di spumanti di prestigio, mediante rifermentazione in autoclave od in bottiglia.

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.

Dosi: 15/25 g/h per vinificazione di base e 30/50 g/h per rifermentazione e spumantizzazione

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

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 con eguale parte di mosto, quindi aggiungere alla massa da fermentare.

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 + 1000gr. 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 10hl. 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.) riscaldato 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.

7/ Per la spumantizzazione in bottiglia, una volta unito il prodotto alla massa, imbottigliare subito.

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



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

La prima industria enologica italiana e di biotecnologie universitarie applicate al settore enologico

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