

# Ceppo Bayanus CV38

Lievito secco selezionato extra per vinificazione – per uso enologico

Prodotto: lievito secco attivo di vinificazione, per uso professionale.

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae* ceppo bayanus, selezionato a partire da collezione privata.

Carattere: Ceppo Bayanus molto resistente all'alcool ed alle condizioni difficili di fermentazione.

Potere alcoligeno:	16% volume di alcool
Resa zucchero/alcool	16,8 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	15-30°C e più (in funzione delle condizioni)
Ripresa fermentativa	su vini fino ad un massimo di 14% vol.
Resistenza alla So2	Superiore a 120 mg/l

Produzione di ac.volatile	media 0.20 g/l ac.acetico
Produzione di So2	inferiore a 10 mg/l
Produzione di schiuma	molto scarsa o nulla
Produzione di acetaldeide	molto scarsa o nulla

Caratteristiche fermentative:

CV38 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, ma è comunque consigliabile di integrare il mosto in 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.

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).

Dosi: 15/25 g/hl per vinificazione e 30/40 g/hl per rifermentazioni

Contenuto cellulare: 1gr. di lievito secco contiene 15miliardi di cellule

Modalità: reidratare in mosto a 38°C per 15/30min., agitare ed aggiungere alla massa.

Conservazione e scadenza: Conservare in luogo fresco ed asciutto

Prodotto in esclusiva su ceppo privato.



**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