

Ceppo 1014 Castelli (20 Castelli)

Lievito liquido selezionato per uso professionale



Prodotto: lievito secco od in soluzione liquida su base mosto per la vinificazione.

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato a partire da collezione del Prof. Castelli, depositato presso l'Università degli Studi di Perugia. Isolato e selezionato in purezza non presenta deviazioni microbiologiche e non è patogeno per l'uomo.

Tipicamente utilizzato per la fermentazione di vini nobili destinati all'invecchiamento ed affinamento in botti di rovere.

Carattere: Ceppo con ottime possibilità di dominare la flora indigena e con alcuna possibilità di deviazioni microbiologiche. Struttura tannica equilibrata con avvolgente inebriante sensazione di pienezza e corposità, pur conservando gli aromi primari dell'uva

Specifiche

Potere alcoligeno:	14,5° e più
Resa zucchero/alcool	16,5 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	18-34°C e più (in funzione delle condizioni)
Resistenza alla So ₂	Superiore a 150 mg/l
Produzione di ac.volatile	Particolarmente bassa ed inferiore a 0,25 g/l ac. acetico
Produzione di So ₂	Estremamente contenuta o scarsa
Produzione di schiuma	Nulla o molto scarsa

Caratteristiche fermentative

Il LZI20C possiede un tempo di latenza e cinetica fermentativa breve, regolare e non eccessivamente tumultuosa. Ottima prevalenza sulla flora indigena, si adatta a condizioni variabili di nutrizione. In situazioni difficili è consigliabile integrare il mosto con azoto prontamente assimilabile (>200mg/l). Reagisce molto bene con tutti i tipi di mosto ed in tutte quelle situazioni nelle quali occorre un lievito professionale di sicura efficacia. Fermenta regolarmente e completamente gli zuccheri presenti.

Campo di applicazione

Essendo un ceppo neutro sul piano organolettico, può essere impiegato in tutti i tipi di vini (bianchi, rossi e rosati), con pieno rispetto delle caratteristiche del mosto da vinificare, mettendo in risalto gli aromi intrinseci dell'uva.

La produzione di aromi fermentativi è legata alla presenza di quantità elevate di sostanze azotate prontamente assimilabili (sostanze ammoniacali, aminoacidi, scorze di lievito). Altra condizione influente sulla produzione di aromi fermentativi e la loro permanenza nel vino, nonchè la temperatura di fermentazione; le basse temperature sono ottimali per favorire la produzione ed il mantenimento di aromi fermentativi, ma rallentano la velocità di fermentazione. Essendo il lievito LZI20C capace di agire in queste condizioni, ne deriva che il LZI20C ha la capacità di mantenere inalterato l'aroma fermentativo proprio del mosto.

Dosi del tipo Secco: Vini Rossi e Rosé 10/20 gr. x hl. Vini Bianchi 15/25 gr. x hl.

Dosi del tipo in sospensione liquida: 1 bottiglia per una quantità di mosto da 1 a 10q.li – Consigliato un pied-de-cuve di sviluppo.

Modalità di utilizzo per la Forma SECCA

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 quantità di mosto ed aggiungere alla massa da fermentare.

Esempio di dose per una quantità di 50q.li di mosto:

Reidratazione: 2,5 lt. di acqua calda + 2,5 lt. di mosto + Kg.1 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

Inoculo: aggiungere il prodotto così ottenuto alla massa assieme a Zimalina (20gr/hl) attivante con Vit.B1.

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

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

Modalità di utilizzo per la Forma LIQUIDA

Il lievito viene fornito in boccette sterili di vetro contenenti cellule vive in una base di mosto. L'utilizzo avviene preparando con del mosto a 30° un "pied de cuve" di 20lt. 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/alla decima dopo 12h. raggiungiamo 256 miliardi di cellule per fermentare 13hl. di mosto.

Confezioni e conservazione:

Bottiglia sterile da 250cc. di mosto contenenti circa 10miliardi di cellule vive.

Conservare in luogo fresco nell'involucro originale. La durata e vitalità cellulare, come prevista dalla legge, è di 90 giorni dalla data di produzione, anche se dopo 6 mesi essa risulti invariata. Prima dell'utilizzo capovolgere la bottiglia ed agitare dolcemente al fine di permettere alle cellule del fondo di sciogliersi.



Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

La prima industria chimica di biotecnologia applicata al settore enologico

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