

Ceppo 519v castelli

Lievito Secco selezionato di vinificazione per uso professionale



Ceppo: *Saccharomyces Cerevisiae*-Hansen var. Umbra Castelli, selezionato nel 1947 dal Prof. Castelli nelle colline di Orvieto, isolato all'origine e riprodotto in purezza; revisionato nel 2002 nei Laboratori di Genetica dei Microrganismi della Università degli Studi di Firenze.

Storia: Tra il 1933 ed il 1950 Il Prof.castelli selezionò in Umbria 92 mosti ottenendone 379 colture, dalle quali selezionò 80 Sacch.Ellipsoideus – Kloeckera 82 apiculata e 17 magna – 13 Torulaspora rosei e 6 Candida pulcherrima. Il 519 era la coltura preferita per la qualità del bianco ottenuto, valorizzato da un perlage fine e delicato. Nel 2002 questo Laboratorio ha voluto rivisitare la cellula e valorizzarla al fine di ottenere un lievito sporigeno di sublime efficacia nella vinificazione dei vini bianchi.

Prodotto: lievito secco *saccharomyces cerevisiae*, selezionato a partire da collezione del Prof. Castelli, Isolato e selezionato per la fermentazione di vini nobili bianchi.

Carattere: Ceppo con ottime possibilità di dominare la flora indigena e con scarse possibilità di deviazioni microbiologiche. Struttura tannica equilibrata con avvolgente inebriante sensazione di pienezza, 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 So2	Superiore a 150 mg/l
Produzione di ac.volatile	Particolarmente bassa ed inferiore a 0,25 g/l ac. acetico
Produzione di So2	Estremamente contenuta o scarsa
Produzione di schiuma	Nulla o molto scarsa

Caratteristiche fermentative

Il 519V 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, 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 519V capace di agire in queste condizioni, ne deriva che il 519V ha la capacità di mantenere inalterato l'aroma fermentativo proprio del mosto.

Dosi del tipo Secco: Vini Bianchi 25/30 gr. x hl.

Modalità di utilizzo

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.

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



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