SELECTYS L'ECLATANTE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici

CARATTERISTICHE

SELECTYS L'ECLATANTE è un lievito naturale selezionato da Sofralab per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici, molto intensi e con aromi stabili nel tempo. Il profilo aromatico dei vini vinificati con **SELECTYS L'ECLATANTE** è complesso, combina allo stesso tempo aromi varietali (tioli, terpeni) ed aromi fermentativi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: Killer positivo
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 10° a 16°C
- Velocità di fermentazione: media
- Tolleranza all'alcool: fino a 16,5% vol.
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Fabbisogno in azoto: da basso a medio
- Produzione di SO_2: media
- Produzione di H_2S: bassa
- Produzione di glicerolo: 6 - 8 g/l

Caratteristiche organolettiche:

SELECTYS L'ECLATANTE permette un'ottimale rivelazione degli aromi varietali tioli e terpeni grazie al suo pool di attività enzimatiche. Sviluppa anche aromi fruttati e fiorali durante la fermentazione alcolica. Si adatta così ad una grande quantità di vitigni neutri o aromatici. I vini vinificati con **SELECTYS L'ECLATANTE** sono particolarmente intensi, lunghi in bocca e molto stabili nel tempo.
Per favorire la rivelazione dei tioli, si raccomanda di non aggiungere azoto minerale all'inizio della FA. Al mosto potrà essere aggiunto VIVACTIV ARÔME ricco in amminoacidi che permette un'ottimale rivelazione dei tioli e che favorisce la produzione di aromi fermentativi.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici intensi
- Valorizzazione dei vitigni neutri o aromatici come Sauvignon, Colombard, Semillon, Riesling, Chenin Blanc, Chardonnay, Marsanne, Pinot grigio…

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso di una miscela d'acqua e di mosto in proporzione uguale, ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.
Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua e 2,5 litri di mosto a 37°C.
Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare con cura il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, raddoppiare la quantità di lievito aggiungendo mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare con cura e incorporare al mosto.

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

INGREDIENTI

Lievito secco attivo, emulsionante E491. Non contiene OGM.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g. Cartone da 20 pz da 500g.
Da 10 kg

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra 2° e 8°C. Può rimanere a temperatura ambiente per 3 mesi (< 25°C).
Da utilizzare immediatamente dopo apertura.
Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company