

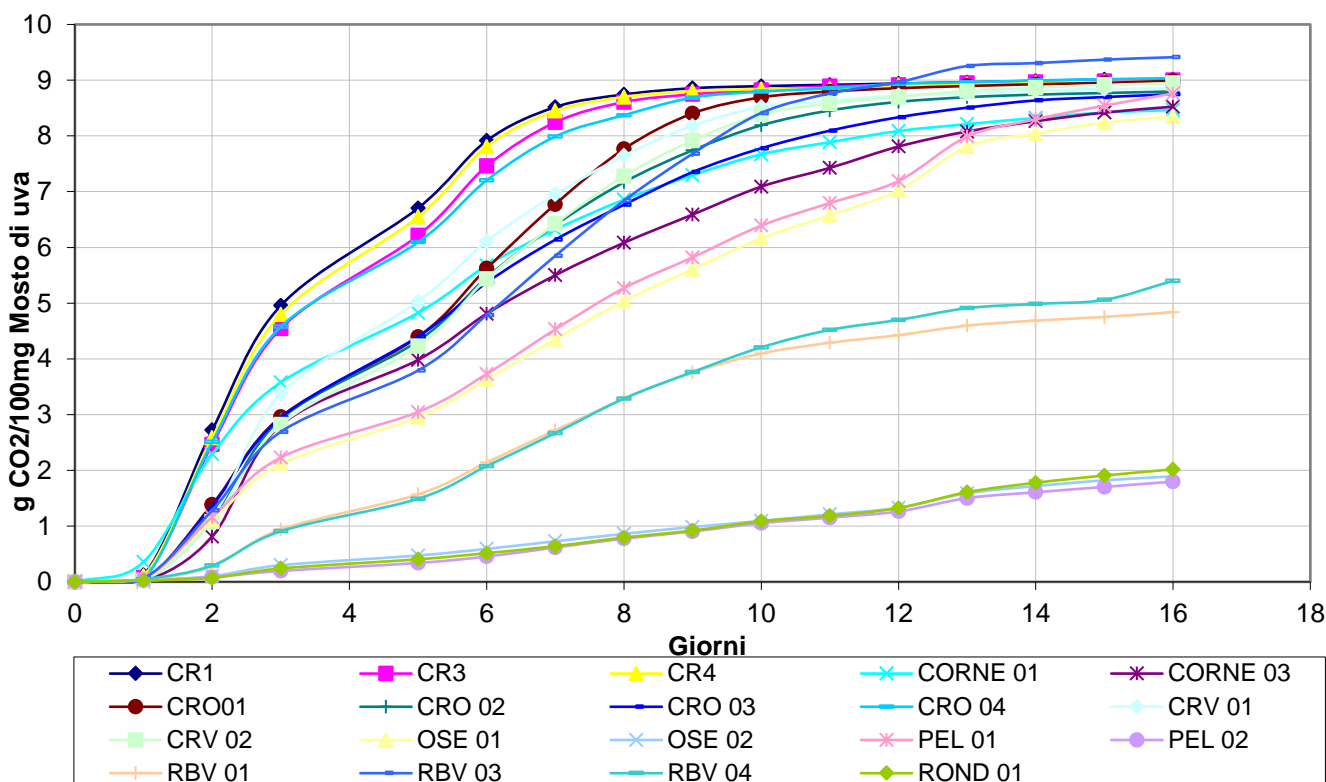
SELECTYS® ITALICA CR1

Ceppo autoctono italiano selezionato per l'elaborazione di vini rossi di struttura.
Facilita la ripresa delle fermentazioni.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA CR1** è stato isolato nel 2008 in Italia nell'ambito del "Progetto Lievita" partendo da uve rosse Corvina prelevate in fruttajo al termine dell'appassimento e provenienti dai migliori vigneti della Valpolicella destinate alla produzione di vino Amarone.

CALO PESO PONDERALE CEPPI DA UVE APPASSITE PER AMARONE (Potere Fermentativo in mosto d'uva pastorizzato)



SELECTYS® ITALICA CR1 si adatta facilmente a mosti estremamente concentrati (oltre 300 g/l di zuccheri) anche quando è inoculato a temperature molto basse, fino anche ai 5-6° C. Conduce la fermentazione in modo regolare, senza importanti picchi fermentativi e senza grande produzione di schiuma. Le esigenze nutrizionali espresse in azoto assimilabile sono inferiori alla media dei ceppi commerciali, tuttavia, si raccomanda un'adeguata nutrizione azotata con **VIVACTIV® CONTRÔLE** o **VIVACTIV® ARÔME**.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

SELECTYS® ITALICA CR1 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* molto vigoroso e con elevata propensione alla dominanza, che garantisce un rapido avvio e una completa fermentazione anche in condizioni ambientali molto difficili.

Nei test di vinificazione il ceppo CR1 è stato sottoposto a molteplici stress e ciò nonostante ha sempre portato a termine la fermentazione con regolarità e risultati organolettici di alto livello.

Estremamente resistente all'alcol, grazie alla sua forte affinità con il fruttosio, **SELECTYS® ITALICA CR1 è raccomandato anche per la ripresa della fermentazione alcolica**. Il protocollo OENOFRANCE® per la ripresa della fermentazione è disponibile su richiesta.

| | |
|--|-----------------|
| Temperatura di fermentazione consigliata | da 8° a 30°C |
| Temperatura minima ad inizio inoculo: | 5°C |
| Produzione di H ₂ S: | bassissima |
| Produzione di SO ₂ : | media |
| Produzione di acidità volatile: | bassissima |
| Produzione di glicerolo: | alta |
| Potere demalicante: | da medio a alto |
| Potere alcoligeno: | >16 % vol |

APPLICAZIONI

SELECTYS® ITALICA CR1 è un lievito adatto alla produzione di vini rossi di pregio. Riesce sempre a valorizzare le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno e del terroir senza mascherare gli aromi varietali; rispetta il quadro polifenolico dei vini rossi senza ridurne il colore.

L'elevata produzione di glicerolo e la liberazione di polisaccaridi parietali già dalle fasi finali della fermentazione garantiscono un apporto positivo al corpo e alla rotondità.

DOSAGGIO

- Da 15 a 30 g/100 kg in funzione dello stato sanitario e delle caratteristiche compositive delle uve.
- Riavvio di fermentazione: da 30 a 50 g/hl (seguire il protocollo).

MODALITÀ D'USO

Disperdere il lievito in 10 volte il suo peso, in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente, ad una temperatura compresa tra 35 e 40°C.

Esempio: 500 g di lievito, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua e da 2,5 litri di mosto a 37°C. Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il mosto lievito. Se la differenza di temperatura tra il mosto lievito e il serbatoio da inoculare non eccede 10°C, incorporare direttamente il mosto lievito nel serbatoio. Altrimenti, raddoppiare il mosto lievito con mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente e poi incorporare al mosto nel serbatoio.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

500 g

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.
Da utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

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.

073/2022 - 3/3