

SELECTYS® LA FRUITÉE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici

CARATTERISTICHE

SELECTYS® LA FRUITÉE è un lievito naturale selezionato da Sofralab per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici. È particolarmente noto per la sua capacità di produrre esteri fermentativi con aromi fruttati e floreali, che danno ai vini uno stile molto fresco.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: positivo
- Cinetica fermentativa: molto rapida
- Intervallo di temperatura di fermentazione: da 10° a 16°C
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: media
- Fabbisogno in azoto: da medio a elevato
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: scarsa

Caratteristiche organolettiche:

SELECTYS® LA FRUITÉE permette di orientare il profilo dei vini verso aromi di frutta a polpa gialla, o bianca e verso aromi floreali. I vini ottenuti con **LA FRUITÉE** sono equilibrati e presentano una grande freschezza aromatica.

Per ottimizzare la produzione di aromi fermentativi, si raccomanda di condurre la fermentazione a temperatura bassa, tra 14° e 16°C, e aggiungere al mosto la sostanza nutriente **VIVACTIV® ARÔME**.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici provenienti di vitigni neutri o aromatici

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Reidratazione: 20 g/hL

Disperdere i lieviti secchi attivi (LSA) in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente e ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta di 2,5 litri d'acqua e di 2,5 litri di mosto a 37°C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito reidratato e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il *ped de cuve* al mosto. Altrimenti, raddoppiare il *ped de cuve* con mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

Per promuovere il metabolismo secondario della formazione degli aromi, si consiglia di aggiungere VIVACTIV® ARÔME (10-20 g/hL) alla preparazione del lievito.

Aggiunta diretta: 30 g/hL



Disperdere il lievito nella parte superiore della vasca o nel tino durante il pompaggio di omogeneizzazione. Seguire le condizioni d'uso (vedi A4 Drop & Go). È importante omogeneizzare il microrganismo nella vasca (prevedere di pompare sull'intero volume della vasca da inoculare). Allo stesso tempo, aggiungere 20-30 g/hL di VIVACTIV® PREMIER direttamente nel serbatoio.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Da utilizzare immediatamente dopo 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.