

SELECTYS® LA MARQUISE

Lievito con grandi capacità fermentative per l'elaborazione di vini eleganti

CARATTERISTICHE

SELECTYS® LA MARQUISE è un lievito *S. Cerevisiae* (rif. galactose-), selezionato per le sue grandi qualità nella produzione di vini fermi. Ha un'ottima capacità di colonizzazione del substrato e una buona cinetica fermentativa, garantendo così il corretto svolgimento della fermentazione alcolica, anche in caso di forte contaminazione (pH elevato, condizioni sanitarie carenti...).

Resiste a un'alta gradazione alcolica (15,5%) e a condizioni difficili (bassa temperatura, mosto molto chiarificato...), e permette di ottenere sia grandi vini rossi che grandi vini bianchi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

SELECTYS® LA MARQUISE presenta un'ottima capacità di moltiplicazione e permette un'ottima fermentazione alcolica senza deviazioni anche in condizioni difficili.

Inoltre, la sua scarsa capacità di produrre SO₂ lo rende il ceppo ideale per l'elaborazione di vini con basso tenore di solfiti e/o nel un processo d'elaborazione dei vini senza solfiti. Utilizzato nell'ambito di una ripresa di fermentazione, in sinergia con **VIVACTIV® ECORCES**, permette di gestire al meglio le situazioni estreme, riducendo il tenore di acidità volatile.

- Specie: *S. cerevisiae galactose* -
- Fattore Killer: Killer K2 positivo
- Cinetica fermentativa: rapida
- Fase di latenza: media
- Intervallo di temperatura FA: da 10° a 30°C
- Tolleranza all'alcool: 15,5% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno in azoto: scarso
- Produzione di SO₂: scarsa

Caratteristiche organolettiche:

SELECTYS® LA MARQUISE permette l'elaborazione di vini fini ed eleganti, sempre nel rispetto della tipicità del vitigno.

105/2021 - 1/2

- Elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati tranquilli in condizioni difficili (bassa temperatura, mosti molto limpidi, elevata maturità)

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

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 reidratato. Se la differenza di temperatura tra il lievito 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 un avvio più rapido su mosto molto freddo, si può procedere, dopo la fase di reidratazione, ad una riattivazione per 24 ore in un volume che rappresenta l'1% del volume finale da inoculare.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g, cartone da 20 x 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.

105/2021 - 2/2