

SELECTYS® LA BARONNE

Lievito selezionato per vini rossi intensi, puliti ed eleganti

CARATTERISTICHE

Il ceppo **Selectys® LA BARONNE** è stato selezionato nell'ambito di un programma di ricerca nel territorio italiano iniziato nel 2009, che ha portato all'isolamento e alla caratterizzazione di un elevato numero di ceppi derivanti da diverse uve e mosti di zone altamente vocate. Dopo anni di analisi e sperimentazioni con ottimi risultati è stato scelto il ceppo **Selectys® LA BARONNE** per le sue caratteristiche genetiche che portano ad esaltare le note varietali del vitigno, donando eleganza, pulizia e setosità ai vini. **Selectys® LA BARONNE** riesce ad adattarsi a tutte le condizioni di cantina, limitando al massimo le situazioni di stress che comporterebbero riduzioni, rallentamenti fermentativi, produzione di SO₂, produzione di volatile, ecc...

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Temperatura di fermentazione: da 18 °C a 35 °C

Tolleranza al Rame: media

Produzione di H₂S: bassa

Produzione SO₂: bassa (< 20 mg/L)

Produzione di acidità volatile: bassa < 0,25 g/L (a 12,5 % vol.)

Produzione di glicerolo: media 7 g/L (a 12 % vol.)

Potere alcoligeno: > 15,5 % vol.

Le esigenze nutrizionali sono nella media, tuttavia per la massima espressione aromatica si raccomanda un'adeguata nutrizione amminoacidica.

APPLICAZIONI

Selectys® LA BARONNE è un ceppo *Saccharomyces cerevisiae* vigoroso e sicuro che garantisce un rapido avvio e la completa fermentazione nelle vinificazioni di uve a bacca nera, sia a basse che ad alte temperature. Le vinificazioni sono caratterizzate da decorsi regolari e in virtù dello sviluppo di tipo moderatamente flocculento, a fine fermentazione, si ottengono sedimentazioni rapide, compatte con poca perdita di materia colorante.

La componente organolettica dei vini ottenuti con il ceppo **Selectys® LA BARONNE** risulta caratterizzata da sentori varietali intensi, eleganti, puliti e complessi. Dal punto di vista gustativo, i vini presentano un equilibrio tra la morbidezza e la struttura tannica setosa rendendoli ideali per l'affinamento. **Selectys® LA BARONNE** riesce sempre ad incrementare le note aromatiche della varietà in cui viene utilizzato valorizzando le caratteristiche tipiche del vitigno.

DOSAGGIO

- **Fermentazione mosti rossi** : 20 g/hL

MODALITÀ D'USO

Reidratazione:

Versare il quantitativo necessario di lievito in un contenitore pulito contenente un volume d'acqua pari a 10 volte il peso del prodotto, alla temperatura di 37°C ($\pm 2^\circ$). Lasciare a riposo per 5-10 minuti, dopodiché mescolare delicatamente sino ad ottenere una miscela omogenea. Attendere ulteriori 10 minuti e rimescolare. Aggiungere lentamente del mosto in modo da equiparare la temperatura della miscela a quella del mezzo da inoculare.

Inoculo:

Introdurre la sospensione nel mosto omogeneizzandola alla massa.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Confezioni da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto (possibilmente tra 16 e 20 °C).

Da utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.