

## SELECTYS® ITALICA BARCO

SELEZIONE  
ITALICA

Ceppo selezionato autoctono italiano per vini rossi importanti

### CARATTERISTICHE

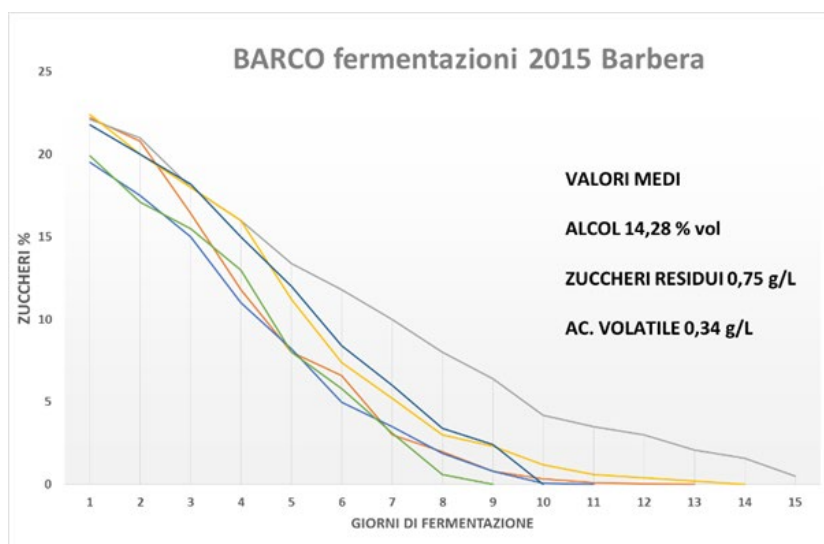
Il ceppo **SELECTYS® ITALICA BARCO** è stato isolato nel 2008 dai laboratori Enobiotech nell'ambito di un progetto di selezione di nuovi ceppi autoctoni da uve piemontesi e nello specifico deriva da uno dei più rinomati cru di Barbera delle Langhe.

**SELECTYS® ITALICA BARCO** garantisce fermentazioni regolari e complete in svariate condizioni operative, comprese basse temperature di fermentazione, presentando basse esigenze nutrizionali. Grazie a queste caratteristiche può essere utilizzato anche su mosti che subiscono Macerazione Pre-fermentativa a Freddo con inoculo precoce.

**SELECTYS® ITALICA BARCO** esalta le caratteristiche varietali delle uve, favorendo aromi fruttati complessi, ben equilibrati ed una struttura gustativa piena e morbida. Inoltre, rispetta pienamente il colore.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**SELECTYS® ITALICA BARCO** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ex rf Bayanus, con vigoria più che media, che presenta ottima regolarità fermentativa, grande alcol tolleranza (> 16% vol.) e basse richieste nutrizionali.



Temperatura di fermentazione consigliata da 14°C a 30°C

Produzione di H <sub>2</sub> S:	Bassa
Produzione di SO <sub>2</sub> :	Medio-bassa
Produzione di acidità volatile:	Bassissima
Produzione acetaldeide:	Bassa
Produzione di glicerolo:	Elevata
Potere alcoligeno:	> 16 % vol.

## APPLICAZIONI

---

**SELECTYS® ITALICA BARCO** è ideale per vini rossi importanti e concentrati, sia giovani, sia da medio e lungo affinamento.

## DOSAGGIO

---

- 15 – 30 g/100 kg in relazione allo stato sanitario ed alle caratteristiche compositive delle uve.
- Riavvio di fermentazione arrestata : 30 - 50 g/hL seguire l'apposito protocollo Oenofrance.

## 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 ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua più 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 e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aumentare la soluzione di lievito con altrettanto mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

### 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.*