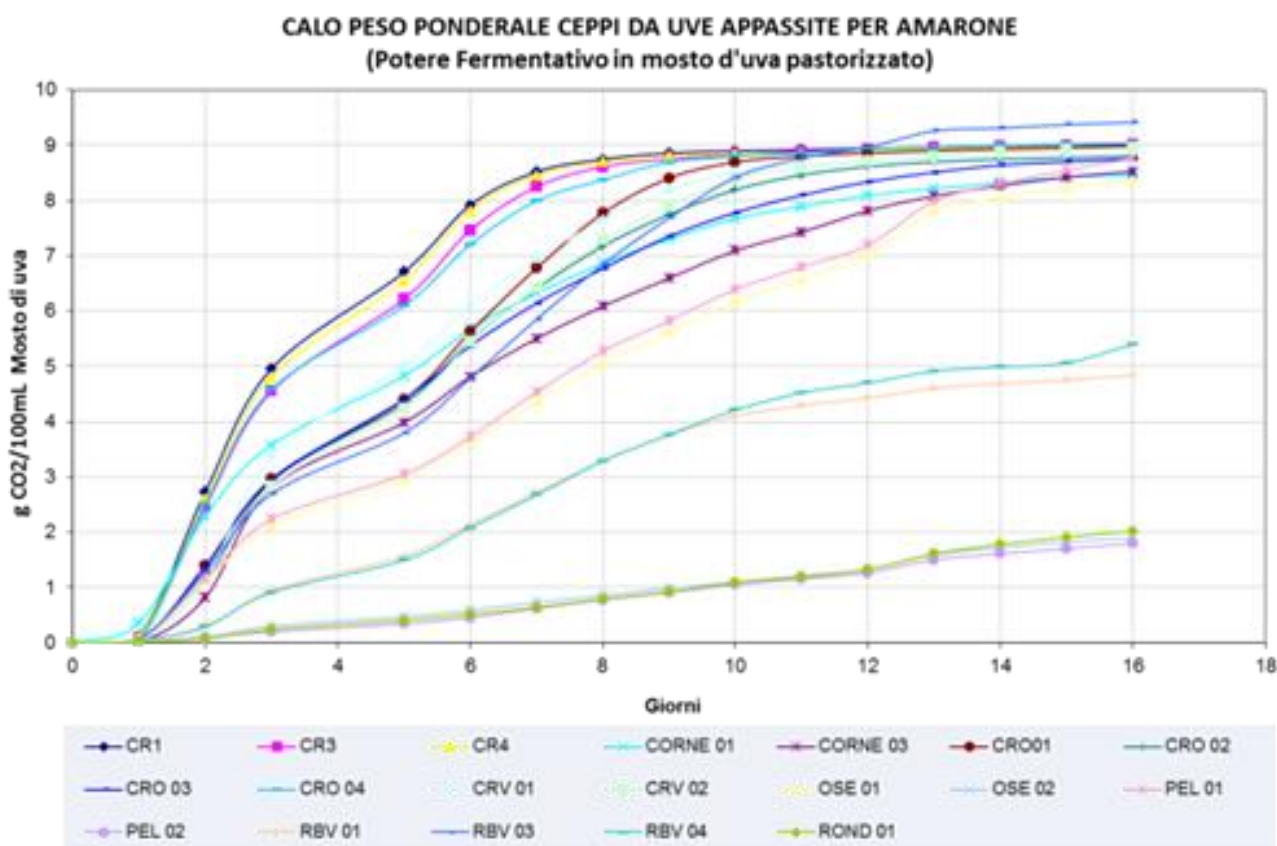


SELECTYS® ITALICA CR1

Ceppo selezionato autoctono italiano per l'elaborazione di vini da appassimento.

CARATTERISTICHE

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



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 PREMIER** o **VIVACTIV MICROACTIVE** soprattutto se è elevato il grado alcolico potenziale.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

SELECTYS® ITALICA CR1 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f. bayanus) molto vigoroso che garantisce un rapido avvio e la completa fermentazione anche in condizioni ambientali molto difficili.

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

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: >	>15,5% vol

APPLICAZIONI

SELECTYS® ITALICA CRI 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 già dalle fasi finali della fermentazione di polisaccaridi parietali garantiscono un apporto positivo al corpo ed 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 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 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 mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il mosto lievito al mosto. Altrimenti, raddoppiare il mosto lievito con 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.