

## SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH

**Blend di lieviti selezionati per la presa di spuma  
e la produzione di vini bianchi fruttati.**

### CARATTERISTICHE

**SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH** è stato studiato e testato dai laboratori Enobiotech nell'ambito del "Progetto Lievita" ed è frutto delle selezioni effettuate partendo dalla Ceppoteca di proprietà.

**SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH** è un blend di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* di ottima vigoria che garantiscono un rapido avvio e la completa fermentazione in presa di spuma in autoclave, apportando al vino un perlage elegante e persistente.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

La tecnica di miscelazione di diversi ceppi per le rifermentazioni è largamente utilizzata dalle cantine specializzate nella produzione di spumanti e frizzanti. Per il buon esito di questa pratica è fondamentale conoscere le caratteristiche dei ceppi, le interazioni tra gli stessi e tenere conto della vitalità effettiva dei singoli componenti.

In **SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH** il blend è stato studiato e testato a lungo per garantire che tutti i ceppi agiscano nella fermentazione apportando i propri sentori positivi senza interferire negativamente con gli altri.

#### **SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH:**

- Avvia e termina velocemente la fermentazione, evitando lo sviluppo di microrganismi indesiderati ed assicurando il decorso regolare della stessa.
- Buone garanzie di esaurimento degli zuccheri anche in condizioni difficili.
- E' in grado di fermentare con successo anche a basse temperature (12 °C) conferendo al prodotto una maggiore intensità aromatica.
- Evita la comparsa di difetti qualitativi.
- Grande finezza olfattiva, gradevoli sentori di pesca, mela e lievi sentori floreali nel retrogusto. Il suo perlage è elegante e persistente.
- Temperatura di fermentazione consigliata da 12°C a 18°C
- Resa in alcool: 16,2 g/L di zucchero per produrre l'1 % vol. di alcool (valutazione in mezzo sintetico)
- Produzione di acidità volatile:
  - Prima fermentazione: bassa < 0,2 g/L (a 12 % vol.)
  - In presa di spuma a 6 Bar: < 0,1 g/L (a 12 % vol.)
- Produzione di glicerolo: medio-alta, 5 -7 g/L (a 12 % vol.)
- Potere alcoligeno: > 15 % vol.

## APPLICAZIONI

---

**SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH** valorizza organoletticamente in presa di spuma vini da uve bianche esaltando gli aromi varietali e la produzione di sentori fruttati complessi, delicati e duraturi. **SELECTYS® ITALICA CUVÉE CH** è indicato per vitigni aromatici quali: Moscato, Chardonnay, Muller Thurgau, Traminer, Vernaccia, Trebbiano ma anche vitigni dove si voglia amplificare e complessare le note aromatiche d'origine.

## DOSAGGIO

---

- **Presa di spuma** : 20 – 30 g/hL
- **Prima fermentazione bianchi e rosati** : 20 - 25 g/hL

## 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

---

500g

## 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.*