

## SELECTYS® ITALICA CUVEE PR7

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

### CARATTERISTICHE

**SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7** è stato selezionato e testato dai laboratori Enobiotech nell'ambito del "Progetto Lieviti": **SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7** è un blend di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* di buona vigoria che garantisce un rapido avvio e la completa fermentazione in presa di spuma in autoclave. Questa selezione apporta al vino un'effervescenza fine, 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 di 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.

Nel caso di **SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7** il blend è stato studiato e testato a lungo per garantire che tutti i ceppi agiscano nella fermentazione apportando le loro proprie note positive senza interferire negativamente con le altre.

#### **SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7:**

- Avvia e termina velocemente la fermentazione evitando lo sviluppo di microrganismi indesiderati.
- Buone garanzie di esaurimento degli zuccheri anche in condizioni difficili,
- Evita la comparsa di difetti qualitativi.
- Grande finezza olfattiva, gradevoli note floreali e di frutta fresca.
- Se utilizzato in prima fermentazione il profilo aromatico è influenzato dal pH del substrato fermentato:
  - a pH elevati aromi di tipo frutta matura (ananas, albicocca, miele)
  - a pH bassi note fresche, floreali e di frutta fresca.
- Temperatura di fermentazione consigliata da 14° a 20°C
- Produzione di acidità volatile:                   bassa
- Produzione di glicerolo:                           media
- Potere alcoligeno:                                   > 13,5 % vol. (valutazione in mezzo sintetico)

## APPLICAZIONI

---

**SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7** valorizza il profilo aromatico nella presa di spuma dei vini bianchi esaltando gli aromi varietali e conferendo profumi eleganti freschi e floreali, complessi e duraturi.

**SELECTYS® ITALICA Cuvée PR7** è indicato per vitigni quali: Prosecco, Garganega, Trebbiano, Verdicchio, Durello, Cortese, Ribolla, dove garantisce a queste uve di amplificare e di complessare le eleganti note aromatiche dell'origine.

## DOSAGGIO

---

- **Presa di spuma:** 20 – 30 g/hl
- **Prima fermentazione di 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 e di 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 mosto lievito al mosto. Altrimenti, raddoppiare il mosto 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.*