

SELECTYS® ITALICA M06

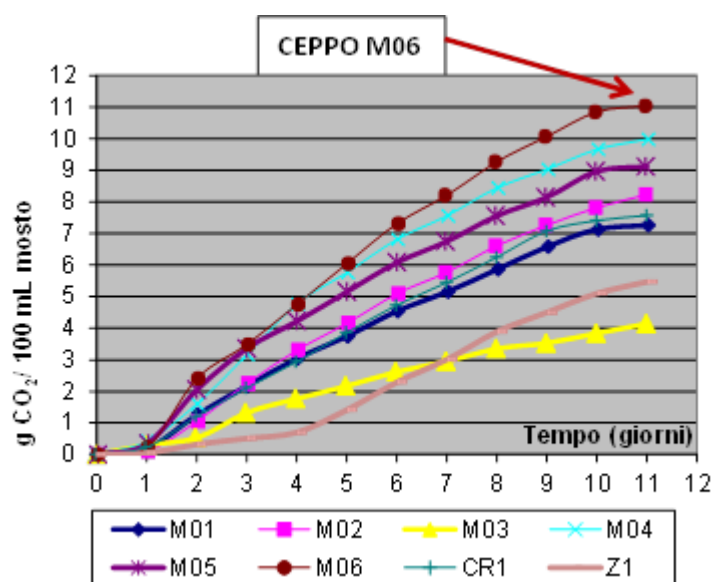
Ceppo selezionato autoctono italiano per vini bianchi freschi e floreali.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA M06** è stato isolato nel 2010 dai laboratori Enobiotech nell'ambito del "Progetto Lievita" partendo da uve bianche Malvasia Puntinata prelevate in uno dei migliori vigneti della zona DOC Frascati. L'obiettivo era la ricerca di un ceppo che riuscisse a valorizzare aromaticamente i vitigni bianchi neutri o scarsamente aromatici con la liberazione di aromi varietali e la produzione di aromi fermentativi complessi e durevoli.

SELECTYS® ITALICA M06 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* di buona vigoria che garantisce un rapido avvio e la completa fermentazione di mosti bianchi anche in condizioni difficili.

Nelle vinificazioni sperimentali, si è distinto, non solo per una buona cinetica fermentativa ma anche per dei risultati organolettici di alto livello, in particolare per il buon equilibrio tra le sensazioni aromatiche intense e durature di frutta bianca, agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche e balsamiche, e la complessità gustativa.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE

SELECTYS® ITALICA M06 ha un tempo di latenza breve (8-24 ore in funzione della temperatura di inoculo) e svolge una regolare fermentazione alcolica senza picchi fermentativi e con bassa formazione di schiuma.

Temperatura di fermentazione consigliata da 14° a 18°C

Temperatura minima inizio inoculo: 12°C con opportuno protocollo acclimatazione

Produzione di H₂S: bassissima

Produzione di SO₂: media

Produzione di acidità volatile: bassissima

Produzione di glicerolo: media

Potere demalicante: basso

Potere alcoligeno: > 14 % vol. (valutazione in mezzo sintetico)

DOSAGGIO

15 – 30 g/hl in funzione della torbidità del mosto, della temperatura di inoculo e dello stato sanitario delle uve.

062/2018 - 1/2

Le esigenze nutrizionali espresse come azoto assimilabile sono nella media dei ceppi in commercio, tuttavia si raccomanda un'adeguata nutrizione amminoacidica con **VIVACTIV AROME** o **VIVACTIV FRUIT** per favorire la piena espressione del potenziale aromatico del lievito soprattutto in presenza di un elevato grado alcolico potenziale.

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 mosto lievito. Se la differenza di temperatura tra il mosto lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il 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.