

SELECTYS® ITALICA MTP

Ceppo selezionato autoctono italiano specificatamente selezionato per la rivelazione dei tioli dei vini bianchi.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA MTP** è stato selezionato e testato in Friuli per la vinificazione di varietà tioliche quali Sauvignon e Tocai.

Questo ceppo possiede un metabolismo in grado di esaltare i tioli di cui il 4MMP, composto responsabile del tipico aroma del Sauvignon (guaiava, frutto della passione e delle note aromatiche agrumate (pompelmo) e di frutta tropicale.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Temperatura di fermentazione consigliata da 14° a 30°C

Temperatura minima consigliata per l'inoculo: 12° C

Produzione di H₂S: bassissima

Produzione di SO₂: media

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di glicerolo: media

Potere demalicante: basso

Potere alcoligeno: > 13,5 % vol. (valutazione in mezzo sintetico)

APPLICAZIONI

SELECTYS® ITALICA MTP è indicato per le vinificazioni in ambiente riducente, poiché si distingue per la sua pulizia aromatica.

Le sue caratteristiche ne fanno un ceppo adatto per la fermentazione di tutte le varietà aromatiche e semi aromatiche autoctone italiane quali Fiano, Pecorino, Grillo, e tante altre.

Tende a mantenere l'acidità e la freschezza dei vini e manifesta una bassissima degradazione dell'acido malico.

DOSAGGIO

- **Uve rosse:** 15 - 30 g/100 kg in funzione dello stato sanitario e delle caratteristiche compositive delle uve.
- **Uve bianche:** 20 - 25 g/hl in funzione della torbidità del mosto, della temperatura di inoculo e dello stato sanitario delle uve.
- **Presa di spuma negli effervescenti:** 20 - 30 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 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.