

SELECTYS® ITALICA S120

Ceppo autoctono italiano per vini bianchi di qualità superiore floreali e fruttati.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA S120** è stato selezionato nel 1995, a partire da uve bianche provenienti dalla zona di produzione del Soave DOCG.

SELECTYS® ITALICA S120 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* mediamente vigoroso con buona capacità colonizzante, in grado di svolgere fermentazioni con avvii rapidi e proseguimenti regolari. La formazione di schiuma risulta sempre molto contenuta.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Temperatura di fermentazione consigliata da 12°C a 18°C
- Temperatura minima consigliata per l'inoculo : 12° C
- Produzione di H₂S: bassissima
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di acidità volatile: bassissima
- Produzione acetaldeide: < 20 mg/L
- Produzione di glicerolo: media
- Potere demalicante: medio-alto
- Potere alcoligeno: > 14 % vol.

APPLICAZIONI

SELECTYS® ITALICA S120 è indicato per la produzione di un vino elegante, fresco, dalla composizione fine, caratterizzato da aromi complessi che vanno dalla frutta fresca (pesca bianca, pera), alla frutta matura (banana, ananas), a note di fiori bianchi (biancospino, fiore d'acacia).

SELECTYS® ITALICA S120 è particolarmente indicato per la produzione di vini bianchi di qualità superiore, da consumarsi giovani oppure dopo affinamento, in quanto è in grado di esaltare i profumi floreali e di frutta fresca nel rispetto delle caratteristiche varietali del vitigno e di integrarsi alla perfezione con aromi terziari dovuti alla fermentazione e all'affinamento in barrique e botti di legno.

DOSAGGIO

Prima fermentazione bianchi : 20 – 25 g/hL in relazione alla torbidità del mosto, della temperatura di inoculo e dello stato sanitario delle uve.

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.

062/2018 - 1/2

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

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.