

## SELECTYS® ITALICA T1

**Ceppo autoctono italiano selezionato per la produzione di aromi fermentativi su vini bianchi**

### CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA T1** è stato selezionato ed isolato nel Lazio nella produzione di vini bianchi tecnologici, possiede delle notevoli capacità di liberare aromi fermentativi come il feniletanolo, e certi esteri (acetato di isoamile, acetati di 2-metil propile, di 3-metilbutile e di 2-metilbutile).

Conferisce ai vini bianchi fermentati a bassa temperatura un profumo fruttato fresco di banana, ananas o mela verde

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**SELECTYS® ITALICA T1** può avere tempo di latenza leggermente superiore alla media. Si consiglia l'utilizzo di **VIVACTIV PREMIER** in reidratazione

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Temperatura di fermentazione consigliata da 12° a 16°C
- Temperatura minima consigliata per l'inoculo: 10° C
- Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Produzione di glicerolo: media
- Potere demalicante: basso
- Potere alcoligeno: > 13,5 % vol.

**SELECTYS® ITALICA T1** sedimenta facilmente durante la fermentazione e rende il vino facile da chiarificare.

### DOSAGGIO

20 - 25 g/hL

Per l'espressione ottimale di questo lievito, si consiglia di non raggiungere livelli di illimpidimento del mosto troppo importanti (non inferiore 90 NTU) e di garantire un adeguato apporto nutrizionale in particolare una nutrizione azotata con rilevante presenza di amminoacidi (**VIVACTIV AROME** o **VIVACTIV FRUIT**), fondamentale per l'ottimizzazione della produzione di esteri fermentativi.

## 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 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.*