

## SELECTYS® ITALICA V5

Ceppo autoctono italiano per vini rossi giovani e fruttati.

### CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA V5** è stato selezionato nell'ambito di un programma di ricerca conclusosi nel 2001, che ha portato all'isolamento e alla caratterizzazione di un elevato numero di ceppi derivanti da uve e mosti raccolti nella zona DOC Valpolicella.

**SELECTYS® ITALICA V5** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* vigoroso che garantisce un rapido avvio e la completa fermentazione nelle vinificazioni di rossi giovani e rosati.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Sedimentazioni rapide e fecce compatte a fine fermentazione
- Aumento delle note aromatiche di frutta fresca
- Aumento della morbidezza ai vini
- Temperatura di fermentazione consigliata nella vinificazione in rosso da 18° a 28°C
- Temperatura di fermentazione consigliata nella vinificazione di rosati da 14° a 20°C
- Produzione di H<sub>2</sub>S: media
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Produzione di glicerolo: alta
- Potere demalicante: medio
- Potere alcoligeno: > 17 % vol.

### APPLICAZIONI

La componente olfattiva dei vini ottenuti con il ceppo **SELECTYS® ITALICA V5** si caratterizza principalmente da aromi molto intensi e persistenti di frutta rossa (ciliegia, amarena). Così è particolarmente indicato per la produzione di vini giovani quando si desidera esaltare in particolar modo la freschezza degli aromi.

### DOSAGGIO

- **Per l'elaborazione di vini rossi:** 15 - 30 g/100 kg in funzione dello stato sanitario e delle caratteristiche compositive delle uve.
- **Per l'elaborazione di vini 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 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.*