

# SELECTYS® LA CEREVISAE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*

## CARATTERISTICHE

**SELECTYS® LA CEREVISAE** è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Francia dall'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) di Narbonne. Dotato di una grande resistenza, **SELECTYS® LA CEREVISAE** garantisce fermentazioni regolari, sicure e complete. Rispetta le caratteristiche del vitigno e apporta ai vini corpo e morbidezza. **SELECTYS® LA CEREVISAE** è apprezzato nell'elaborazione di vini di base per effervescenti.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces cerevisiae*.  
Temperatura di fermentazione: da 15° a 35°C  
Resa zucchero/alcool: 16,5 g di zucchero per 1% d'alcool.  
Tolleranza all'alcool: 14% vol.  
Resistenza al SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l  
Produzione di schiuma: bassa.  
Produzione di glicerolo: 6-8 g/l  
Produzione d'acidità volatile: molto bassa  
Produzione d'acetaldeide: bassa  
Produzione di alcoli superiori: bassa.  
Produzione di H<sub>2</sub>S: trascurabile.  
Produzione di SO<sub>2</sub>: molto bassa.

## APPLICAZIONI

**SELECTYS® LA CEREVISAE** è caratterizzato dalla sua breve fase di latenza e da fermentazioni rapide e regolari.

È particolarmente raccomandato:

- nella fermentazione di mosti limpidi (correttamente chiarificati o filtrati),
- quando il tasso d'alcool potenziale è elevato,
- per l'elaborazione di vini morbidi e di carattere,
- quando si desidera facilitare la FML.

Possiede una capacità demalicante che può raggiungere il 30% del contenuto iniziale in alcune condizioni.

## DOSI D'USO

Dose d'inoculo consigliata:

- 20 g/hl per l'avvio di fermentazione normale;
- 30 g/hl per i riavvii di fermentazione.

062/2018 - 1/2

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente e ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela di 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 pied de cuve con mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare con cura ed incorporare al mosto.

### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla regolamentazione in vigore.

## CONFEZIONAMENTO

---

75 g, 500 g, 10 kg.

## 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.*