

SELECTYS® BIO



Lievito enologico certificato Bio per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici

CARATTERISTICHE

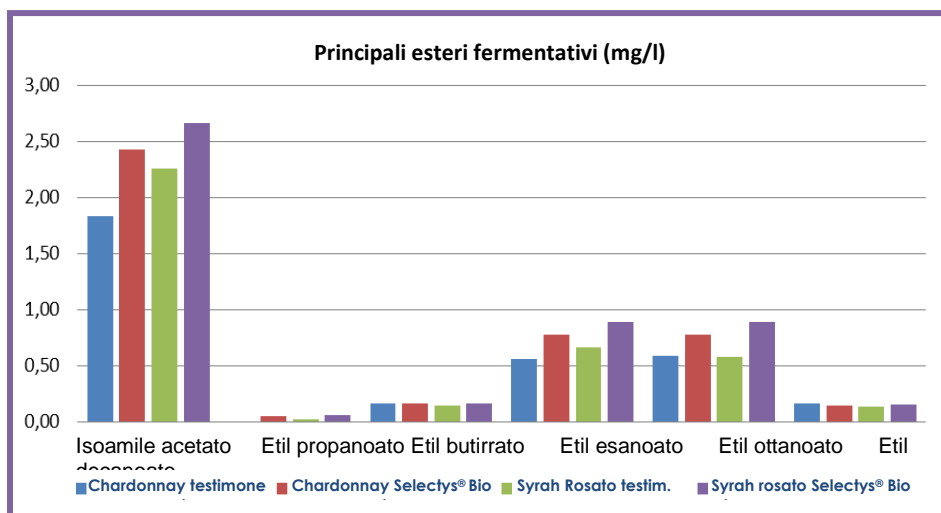
SELECTYS® BIO è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* certificato biologico secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti (CE) N° 834/2007, 889/2008 e 1254/2008) e conforme al regolamento americano (NOP) per la produzione biologica. Visto il suo eccellente comportamento fermentativo a bassa temperatura, **SELECTYS® BIO** è un lievito che favorisce la produzione di esteri fermentativi per l'elaborazione di vini bianchi e rosati biologici di qualità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* galactose - (ex-bayanus)
- Fenotipo killer: Killer K2
- Cinetica fermentativa: media
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 12° a 18°C
- Torbidità ottimale per favorire gli esteri: 60-80 NTU
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Fabbisogno in azoto: basso
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: bassa
- Produzione di glicerolo: media
- Produzione d'acetaldeide: media

Caratteristiche organolettiche:



Molecole	Soglia di percezione	Aroma
Isoamile acetato	0,03	banana
Etil propanoato	5,5	ciliegia
Etil butirrato	0,125	fragola
Etil esanoato	0,062	mora
Etil ottanoato	0,58	fiorale
Etil decanoato	0,2	pera

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi e rosati con intensi aromi fruttati
- Valorizzazione di vitigni neutri o aromatici
- Si raccomanda per intensificare, di fermentare ad una temperatura di circa 14°C e di aggiungere all'inoculo un'adeguata sostanza nutriente organica.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

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 e 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 2,5 litri di mosto a 37°C.

Lasciare riposare per 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 la quantità di lievito aggiungendo mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare con cura ed incorporare al mosto.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g, cartone da 20 pz da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Da utilizzare immediatamente dopo 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.

