

## SELECTYS LA DÉLICIEUSE

Lievito per l'elaborazione dei vini rossi freschi e fruttati.

### CARATTERISTICHE

**SELECTYS LA DÉLICIEUSE** è un lievito *Sacharomyces cerevisiae* selezionato per l'elaborazione di vini rossi aromatici con un profilo fresco e fruttato dalla struttura tannica media. Grazie alle sue ottime capacità fermentative, può essere utilizzato per le vinificazioni tecnologiche di stile internazionale o per delle macerazioni tradizionali. Adatto a numerosi vitigni Merlot, Syrah, Grenache (Cannonau), Mourvèdre...

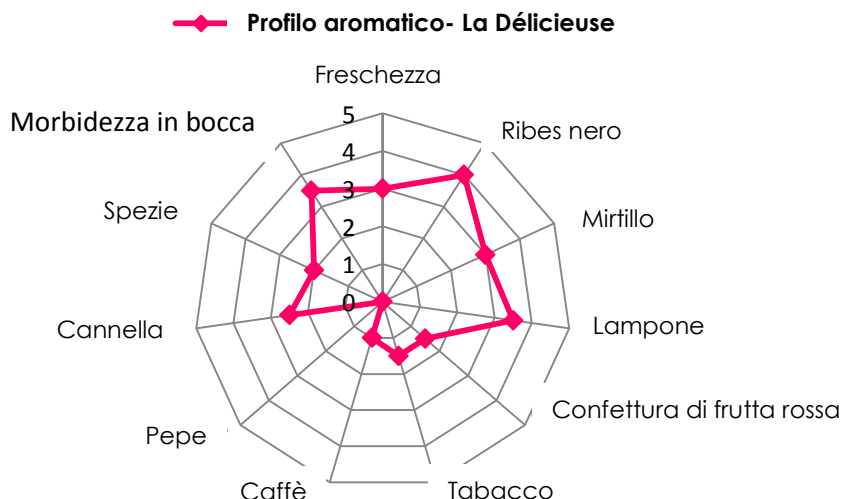
### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

#### Caratteristiche fermentative:

- Fattore Killer: sensibile
- Ottimale intervallo di temperatura di fermentazione: da 18° a 32 °C
- Velocità di fermentazione: rapida
- Tolleranza all'alcool: fino al 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: media
- Fabbisogno in azoto: medio
- Produzione di SO<sub>2</sub>: bassa
- Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa
- Produzione di glicerolo: 8-10 g/l

#### Caratteristiche organolettiche:

- Notevole produzione di esteri fermentativi dalle note di frutta rossa,
- Favorisce la rotondità e la morbidezza in bocca.



L'utilizzo della sostanza nutriente **VIVACTIV ARÔME**, ricca in amminoacidi, permette di favorire la produzione di esteri fermentativi. In condizioni estreme di stress, è assolutamente raccomandato aggiungere la sostanza nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** a metà-fermentazione.

## APPLICAZIONI

---

Elaborazione dei vini rossi aromatici e freschi dal profilo internazionale.  
Ideale per le macerazioni brevi e le fermentazioni alcoliche in fase liquida.

## 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 ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

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

---

Sacchetto sotto vuoto da 500 g, Cartone da 10 kg (20 x 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.*