

SELECTYS LA PERSANE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi e rossati
ad espressione aromatica floreale

CARATTERISTICHE

SELECTYS LA PERSANE è un lievito derivato dall'incrocio tra *Saccharomyces cerevisiae galactose* - e

Saccharomyces uvarum, creato e selezionato da Sofralab. **SELECTYS LA PERSANE** è particolarmente indicato per l'ottenimento di vini bianchi e rossati aromatici. **SELECTYS LA PERSANE** favorisce infatti la complessità e la finezza aromatica con lo sviluppo di note floreali in particolare di rosa.

PROPRIETA ENOLOGICHE

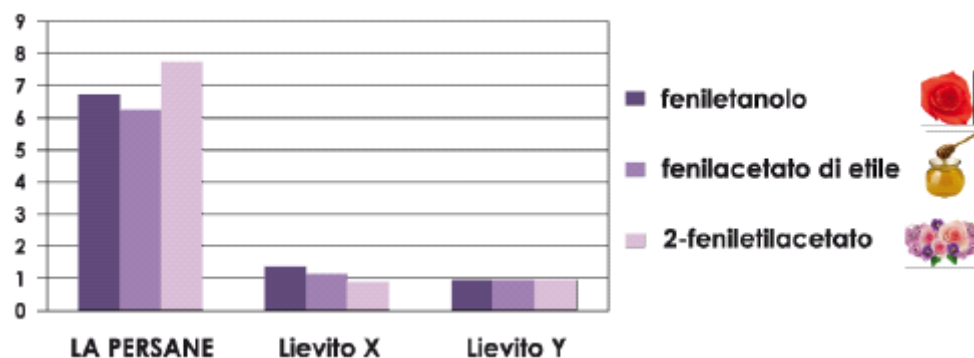
Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - X *Saccharomyces uvarum*.
- Cinetica di fermentazione: cinetica media.
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 12° a 24 °C
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol.
- Produzione d'acidità volatile: molto scarsa.
- Fabbisogno in azoto: medio.
- Produzione di SO₂: media.
- Produzione di H₂S: scarsa.

Proprietà organolettiche:

- Consistente produzione di composti aromatici fenilati (2-feniletanolo, etilfenilacetato, 2-fenilettilacetato) che sviluppa delle note di rosa, di miele, di fiori.

Figura: analisi comparata dei composti aromatici fenilati su vini bianchi vinificati con 3 lieviti diversi. I valori sono espressi rispetto alle concentrazioni riscontrate nel vino vinificato con il lievito Y (Piquepoul blanc 2011, Francia).



Il vino bianco vinificato con **SELECTYS LA PERSANE** presenta una concentrazione in composti aromatici fenilati significativamente superiore (oltre 6 volte) ai vini vinificati con gli altri lieviti.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi e rossi aromatici.
- Sviluppo dell'espressione aromatica di vitigni bianchi ricchi in precursori aromatici come il Gewürztraminer, il Riesling, il Moscato, il Pinot grigio ecc.
- Sviluppo della complessità aromatica di vitigni bianchi come lo Chardonnay, il Melon de Bourgogne, il Marsanne e dei vini rossi.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi 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 2,5 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 supera 10° C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aggiungere il doppio in mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g- Cartone da 20 x 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

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.