

# SELECTYS LA RAFFINEE

Lievito per l'elaborazione di vini rossi complessi e fruttati

## CARATTERISTICHE

**SELECTYS LA RAFFINEE** è un lievito naturale *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da Sofralab per la sua capacità ad elaborare vini rossi fruttati e complessi destinati o meno all'affinamento.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

### Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: sensibile
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 15° a 28°C
- Velocità di fermentazione: media
- Tolleranza all'alcool: fino al 16% vol.
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Fabbisogno in azoto: elevato
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media

### Caratteristiche organolettiche:

**SELECTYS LA RAFFINEE**, grazie al suo pool enzimatico, sviluppa aromi fruttati e complessi che provengono dalla produzione di esteri fermentativi e di aromi varietali. D'altra parte, riduce le note vegetali (tipo peperone verde) legate alla presenza di metossipirazine. **SELECTYS LA RAFFINEE** è dunque particolarmente raccomandata per i vitigni di tipo Merlot, Cabernet ecc.... o per le uve scarsamente mature.

## APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini fruttati e complessi destinati, o meno, all'affinamento e provenienti dai grandi vitigni internazionali
- Valorizzazione particolare dei vitigni rossi ricchi in metossipirazine e delle uve raccolte a scarsa maturità.

## DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso di 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 da 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 lievito con 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 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.*