

SELECTYS L'AUTHENTIQUE

Lievito per l'elaborazione di vini rossi autentici,
valorizza l'espressione dei grandi *terroir*

CARATTERISTICHE

SELECTYS L'AUTHENTIQUE è un lievito naturale selezionato da Sofralab, in collaborazione con il laboratorio Burgundia CEnologie in Borgogna nell'eccezionale *terroir* della Côte de Nuits. **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** è raccomandato per l'elaborazione di vini rossi autentici, valorizza l'espressione dei grandi *terroir* che presentano un bel potenziale di longevità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fenotipo Killer: neutro
- Cinetica fermentativa: buona moltiplicazione, cinetica media
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 18° a 30 °C
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: da scarsa a media
- Fabbisogno in azoto: medio
- Resistenza alla SO₂: molto buona
- Produzione di SO₂: scarsa
- Produzione di H₂S: scarsa
- Produzione di glicerolo: media.

Proprietà organolettiche:

- Sviluppa la complessità aromatica con note dominanti di frutta matura (amarena, mora) e di spezie (pepe nero).
- Ammorbidimento dei tannini che contribuiscono all'ottenimento di volume in bocca, di concentrazione, equilibrio e di setosità.

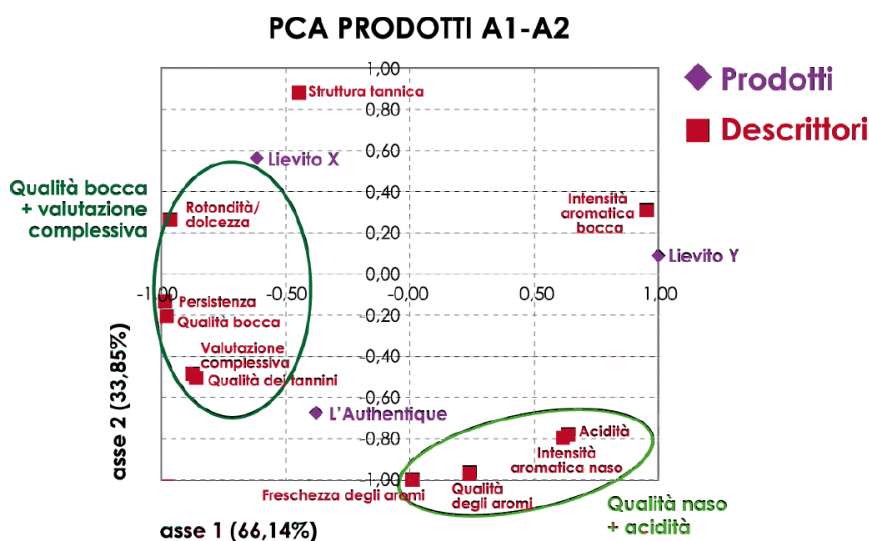


Figura: assaggio comparato di una prova di lieviti su vitigno Pinot nero (Côte de Beaune 1° cru, 2008)- Risultati trattati in PCA (Principal Component Analysis).

Il vino vinificato con **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** presenta un profilo organolettico notevole dal punto di vista della qualità aromatica, dell'equilibrio e della ricchezza in bocca.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini rossi ad espressione di *terroir*, che presentano un potenziale di longevità.
- Vinificazione tradizionale, preceduta o meno da una macerazione pre-fermentativa a freddo.

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.