

## SELECTYS L'ELEGANTE

---

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi  
che valorizza l'espressione dei grandi *terroir*

### CARATTERISTICHE

---

**SELECTYS L'ELEGANTE** è un lievito naturale selezionato da Sofralab, in collaborazione con il laboratorio Burgundia CEnologie in Borgogna nei vigneti della Côte de Beaune.

**SELECTYS L'ELEGANTE** è raccomandato per l'elaborazione di vini bianchi di notevole qualità che combinano finezza aromatica e gustativa e che presentano un bel potenziale di longevità.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

---

#### Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Cinetica fermentativa: buona moltiplicazione, cinetica media.
- Ottimale intervallo di temperatura di fermentazione: da 12° a 24°C.
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol.
- Produzione d'acidità volatile: media.
- Fabbisogno in azoto: medio.
- Produzione di H<sub>2</sub>S: scarsa.

#### Proprietà organolettiche:

- Valorizzazione dell'espressione dei grandi *terroir* da vini bianchi.
- Sviluppo di un'espressione aromatica fine e complessa con note fruttate (frutta a polpa gialla, agrumi), floreali (fiori bianchi, miele) e minerale (silice).
- Contribuisce ad un bel equilibrio in bocca amalgamando elegantemente freschezza, volume e persistenza.

### APPLICAZIONI

---

- Elaborazione di vini bianchi ad espressione di *terroirs*, che presentano un potenziale di longevità.
- Vini bianchi da vitigni Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne, Roussanne, Sauvignon, Sémillon, Viognier ecc.
- Vinificazione in serbatoio o in botte. Affinamento in serbatoio o in botte.

### 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.

023/2018 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

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.*