

SELECTYS® SR

Lievito per l'elaborazione dei vini rosati espressivi

CARATTERISTICHE

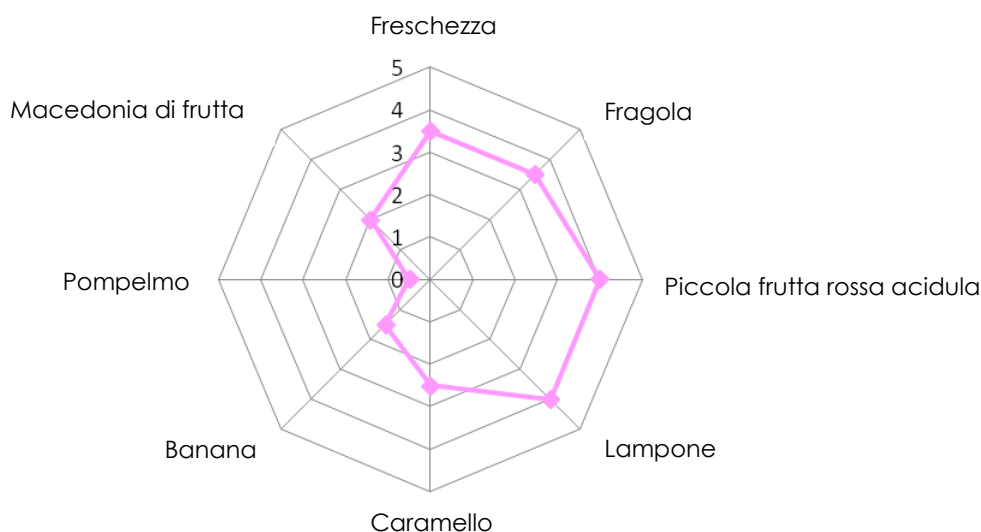
SELECTYS® SR è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elaborazione di vini rosati con un profilo di piccola frutta rossa golosa e acidula. Adatta ai vari processi d'elaborazione dei vini rosati (pressatura diretta o salasso). Resiste perfettamente alle condizioni difficili (basse T°, mosti molto chiarificati) incontrate in questo tipo di vinificazione.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche organolettiche:

SELECTYS® SR grazie al suo pool enzimatico, permette una notevole produzione di esteri fermentativi dalle note di frutta rossa.

◆ Profilo aromatico - SELECTYS® SR



*

Production da parte di SELECTYS® SR di AcetilCoTrasferasi che influenza il metabolismo degli amminoacidi con il lievito per la produzione di esteri.

Caratteristiche fermentative:

- Fattore Killer: Killer positivo
- Ottimale intervallo di temperatura di fermentazione: da 14° a 20 °C
- Velocità di fermentazione: rapida

- Tolleranza all'alcool: fino al 16% vol.
- Produzione d'acidità volatile: da debole a media
- Fabbisogno in azoto: elevato
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: bassa
- Produzione di glicerolo: 6-8 g/l

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

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl

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 sottovuoto da 500 g, Cartone da 10 kg (20 x 500g).

10 Kg

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.