BDX

- ***Stabilità del colore***
- ***Aumento della morbidezza e riduzione dell'astrigenza***
- ***Ottima estarzione dei tannini***

Saccharomyces cerevisiae

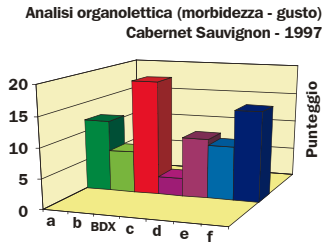
Una selezione francese ampiamente utilizzata in California e Australia dalla fine degli anni '80. Ha una perfetta cinetica fermentativa e non sviluppa molto calore durante la fermentazione. È vivamente raccomandato per la produzione di vini rossi di qualità, in particolare Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, con minime perdite di colore ed esaltazione di gusto e aroma. Si adatta particolarmente bene ad uve con alta gradazione alcolica potenziale ed ai vitigni originari dei climi caldi mediterranei.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol: superiore a 16 % vol.
- Fase di latenza medio-breve
- Temperatura ottimale di fermentazione: 18 - 30°C
- Scarse esigenze nutrizionali
- Buona prevalenza sulla flora indigena
- La cinetica di fermentazione moderata e regolare permette di effettuare lunghe macerazioni
- Basso adsorbimento di colore sulla parete cellulare
- Favorisce la fermentazione malolattica
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO_2 e H_2S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Esaltazione degli aromi varietali con incremento delle note di frutta matura e confettura
- Effetto stabilizzante sul colore dei vini rossi destinati all'affinamento
- Riduzione dell'astringenza e aumento della morbidezza



APPLICAZIONI

- Produzione di vini rossi di elevata qualità
- Particolarmente indicato per vini destinati all'affinamento in legno
- Produzione di vini rossi giovani di grande morbidezza e struttura
- Vini che necessitano un'armonizzazione della struttura tannica
- Varietà carenti in colore

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Aglianico, Barbera, Cabernet souvignon, Cabernet franc, Corvina, Dolcetto, Fresia, Grignolino, Merlot, Monica, Montepulciano, Nebbiolo, Negroamaro, Nero d'avola, Pinot Nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah, Teroldego...

uvaferm®

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti rossi **20 - 30 g/hl**

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua, 10 volte superiore rispetto al peso del lievito, agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40° C.

- Dopo 15 minuti risospendere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10° C fra il mezzo di reidratazione e il mosto da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g, in cartoni da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35° C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.

uvaferm®

È un prodotto

LALLEMAND

Le tecnologie biologiche per l'enologia

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Distribuito da

enartis

ESSECO
S. Martino - 28096 Trecate (Novara) Italia
tel. +39-0321.790.1 - fax +39-0321.790.347
www.enartis.com

Rev. 06/2006

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.