

# uvaferm DV10™

*Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)*

Selezionato nella zona di Reims (Francia)

## La sicurezza nella presa di spuma

### Applicazioni

Ceppo storico selezionato nella zona di Reims e approvato dal CIVC di Epernay. Uvaferm DV10 è caratterizzato da una notevole cinetica fermentativa in un ampio intervallo di temperature, fabbisogno in azoto assimilabile relativamente contenuto, bassa produzione di schiuma e acidità volatile.

DV10 è famoso per la sua capacità di fermentare in condizioni enologiche particolarmente stressanti come basso pH, elevata SO<sub>2</sub> totale e bassa temperatura, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto all'impiego in tutti i tipi di rifermentazioni.

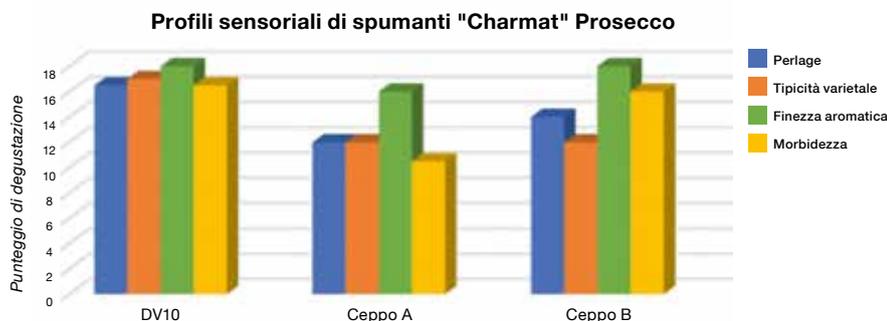
È considerato un fermentatore "pulito" che rispetta il carattere varietale del vitigno, inoltre previene le sensazioni di secchezza nel finale di bocca tipiche dei ceppi ad elevata vigoria.

### Proprietà enologiche e microbiologiche

- Presa di spuma in autoclave e in bottiglia, frizzantature
- Vinificazioni pulite e rispettose del carattere varietale
- Vendemmie tardive, vini ad elevato alcol potenziale
- Ripresa degli arresti di fermentazione

### Proprietà organolettiche

- Quadro aromatico di grande finezza e pulizia aromatica nel pieno rispetto del carattere varietale
- Preserva l'acidità originale dei mosti e dei vini



**Affinità con i vitigni:** Glera, Chardonnay, Pinot grigio, Malvasia, Moscato, Pinot bianco e nero, Riesling, Friulano, Traminer, Verdicchio, Verduzzo



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

## Proprietà enologiche e microbiologiche

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* (ex *bayanus*)
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 18% v/v
- Ampio range di temperature di fermentazione: 10-35 °C
- Breve fase di latenza
- Cinetica fermentativa rapida
- Medio-basse esigenze nutrizionali
- Moderata produzione di glicerolo
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di composti solforati (SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S)
- Limitata produzione di schiuma

## Dosaggio:

Vinificazione in bianco: 20-30 g/hL

Presa di spuma: 10-25 g/hL

Ripresa di fermentazione: 40-50 g/hL

## Istruzioni per l'uso:

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C).
- Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- Aggiungere al mosto. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

## Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Distribuzione

Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Ottobre 2020.



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



LIEVITI  
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture