

GHM

- **Vini bianchi equilibrati**
- **Freschezza aromatica**
- **Affinamento "sur lies"**

Saccharomyces cerevisiae



Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazione sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO sono al 100% naturali.

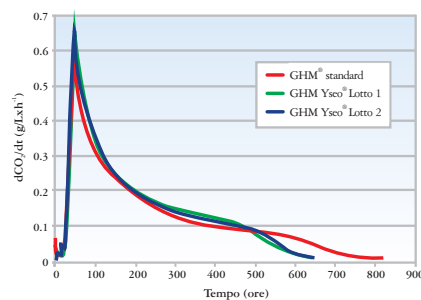
UVAFERM GHM® è un Saccharomyces cerevisiae cerevisiae selezionato tra oltre 800 ceppi naturali isolati dal gruppo guidato dal Prof. Manfred Grossmann, presso il Centro Ricerca di Geisenheim, Sezione di Microbiologia e Biochimica. Questo lievito è stato isolato nella famosa regione della Rheingau in Germania, dove si trovano terroir di altissima qualità per il Riesling.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae
- Tolleranza all'alcol: 14,5% vol.
- Media fase di latenza
- Cinetica di fermentazione moderata
- Temperatura ottimale di fermentazione tra i 16° ed i 20° C
- Richieste medie di azoto assimilabile
- Bassa produzione di molecole che combinano l'SO₂
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione di SO₂ molto bassa
- Bassa produzione di H₂S
- Bassa produzione di schiuma
- Non ostacola la FML

EFFETTI ORGANOLETTICI - VANTAGGI DEL PROCESSO YSEO®

Numerose prove di fermentazione condotte con UVAFERM GHM®, su Riesling ed altre varietà bianche aromatiche, hanno avuto come risultato costante l'ottenimento di vini armoniosi e ben equilibrati. Questo lievito ha la capacità di esaltare gli aromi floreali, evitando un'eccessiva produzione di esteri fruttati, anche alle più basse temperature di fermentazione. La sua principale caratteristica consiste nell'apportare armonia tra il bouquet varietale ed i delicati aromi fruttati, così come un'acidità che rimane estremamente fresca e gentile.



Fermentazione di un mosto Grenache (12,8% di alcol potenziale, 18°C) con Uvaferm GHM e con lo stesso lievito prodotto con il processo Yseo®.

APPLICAZIONI

- Vini bianchi giovani, armoniosi ed equilibrati
- Varietà bianche aromatiche ove si ricerca una fusione tra il bouquet varietale e le delicate note fruttate
- Varietà neutre per apportare aromi fermentativi eleganti ma non invadenti
- UVAFERM GHM® è anche indicato per vini bianchi destinati a lunghi affinamenti sulle fecce.

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Traminer, Müller Thurgau, Riesling, Sylvaner, Moscato, Malvasie, Prosecco, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdicchio, Fiano, Inzolia, Garganega, Trebbiano...

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi

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 o alla massa da fermentare.

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 la massa da inoculare. Se necessario, raddoppiare il volume in reidratazione con del mosto fresco ed attendere 30 minuti prima di 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.

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

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.lallemmandwine.com

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.