



CHARME® FRUITY

LIEVITO AROMATICO CON COMPONENTE DOMINANTE DI TIPO FRUTTATA, PER L'ELABORAZIONE DI VINI SPUMANTE E FRIZZANTI FERMENTATI IN AUTOCLAVE

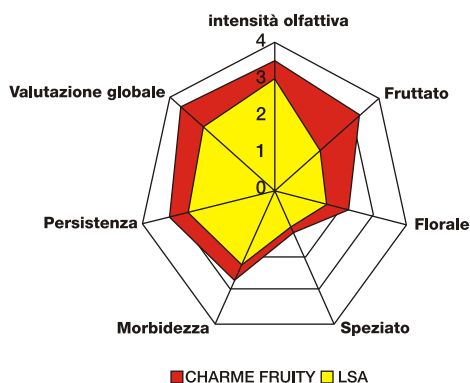
APPLICAZIONI

Per le sue caratteristiche microbiologiche, **CHARME® FRUITY** è un ceppo particolarmente indicato per l'elaborazione di vini spumanti e frizzanti di qualità fermentati in autoclave.

CHARME® FRUITY presenta un comportamento fermentativo caratterizzato da una crescita rapida nel mezzo, eccellente resistenza all'alcool, eccellenti prestazioni anche in condizioni difficili (pH bassi, basse temperature, carenza azotata etc.) che lo rendono particolarmente idoneo per l'elaborazione di vini fermentati in autoclave.

CHARME® FRUITY favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso ed intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante.

*Prova di presa di spuma con **CHARME® FRUITY** in comparazione con un'altro lievito selezionato. Degustazione realizzata da una giuria professionale.*



CHARME® FRUITY migliora le proprietà gustative del vino conferendo morbidezza e volume grazie a una buona produzione di polisaccaridi. Inoltre, **CHARME® FRUITY** assicura una buona qualità e stabilità al colore dei vini. Queste caratteristiche ne fanno un ceppo particolarmente idoneo all'elaborazione di vini spumanti e frizzanti, anche rosati e rossi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
Carattere killer: **CHARME® FRUITY** presenta il fattore killer

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- ♦ **Potere alcoligeno:** superiore a 16% vol.
- ♦ **Cinetica di fermentazione:** avvio rapido, fermentazione regolare e completa.

- ♦ **Temperatura di fermentazione:** 10 - 32 °C, per l'espressione degli aromi è consigliabile fermentare tra i 15 e 18 °C.
- ♦ **Esigenze nutrizionali:** media necessità in azoto assimilabile
- ♦ **Elevata produzione di glicerolo**
- ♦ **Produzione di SO₂:** molto bassa nulla.
- ♦ **Produzione di acidità volatile:** molto bassa (inferiore a 0,20 g/L)
- ♦ **Produzione di H₂S:** molto bassa nulla.
- ♦ **Sedimentazione:** rapida, tende a formare fecce compatte.

Parametri determinati in presa di spuma (pressione finale 5 atm):

- ♦ **Cinetica fermentativa in presa di spuma:** avvio rapido, cinetica rapida e completa.
- ♦ **Produzione di acidità volatile:** bassa.
- ♦ **Esigenze nutrizionali:** da associare sempre ad una corretta nutrizione azotata durante la preparazione del piede e la successiva rifermentazione

DOSI E MODALITÀ D'UTILIZZO

Mosti 20 - 30 g/hl
Spumantizzazione 10 g/hl

Per le prese di spuma consultate il vostro distributore di zona che vi proporrà un opportuno protocollo di acclimatazione del lievito prima dell'inoculo.

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
- ♦ E' fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
 La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

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

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di 3 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.



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.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex Cœnologique 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.