

ALB

Saccharomyces cerevisiae

- **Aromi di frutta tropicale**
- **Resistenza alle basse temperature**
- **Ottima intensità di colore nei vini rossi a breve macerazione**

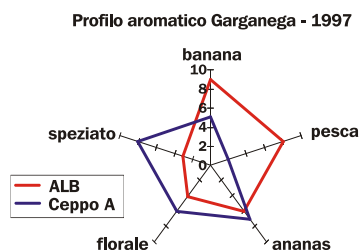
ALB è stato selezionato dall'Università di Massey in Nuova Zelanda. L'alta produzione di esteri accentua e apporta note fruttate e floreali. Su uve bianche a bassa intensità aromatica, ALB crea il classico effetto "frutti tropicali nel bicchiere!"; questo risultato viene particolarmente evidenziato quando la fermentazione si svolge a temperature inferiori a 20 °C, apportando contemporaneamente una nutrizione adeguata e bilanciata. Ceppo flocculante, che fornisce fecce compatte.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- Tolleranza all'alcol: 16% vol.
- Cinetica di fermentazione regolare
- Intervallo di temperature consigliato: 12 - 20 °C
- Un'elevata disponibilità di azoto prontamente assimilabile ha un positivo effetto sulla cinetica di fermentazione e sulla formazione di esteri
- Buona produzione di polisaccaridi
- Il carattere flocculento garantisce a fine fermentazione vini più limpidi e un deposito compatto
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Elevata produzione di aromi fermentativi specialmente a basse temperature e in presenza di un adeguato quantitativo di sostanze azotate
- Ottima intensità di colore in vini rossi a breve macerazione
- Rispetto dell'acidità dei mosti
- Aumento delle sensazioni di volume e morbidezza



APPLICAZIONI

- Fermentazione a temperatura controllata di mosti bianchi illimpiditi provenienti da varietà d'uva neutre
- Produzione di vini rosati, novelli e rossi d'annata.

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Albana, Catarratto, Chardonnay, Cortese, Garganega, Greco, Inzolia, Tocai, Trebbiano, Verdicchio, Vernaccia, Bonarda, Corvina, Lambrusco, Sangiovese ...



LIEVITI

uvaferm®

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi, rossi e rosati

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
- 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.lallemandwine.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.