



LALVIN CH14[®]

Selezionato nella zona di Epernay (Francia)

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)



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 naturali al 100%.



Per lo spumante d'eccellenza

Applicazioni

Selezionato nella zona di Epernay (Francia), CH14 conferisce ai vini note aromatiche fini ed eleganti, esaltando i caratteri varietali fruttati e floreali arricchiti da delicati sentori di panificazione. Durante l'affinamento sulle fecce fini, grazie alle capacità di autolisi, CH14 è capace di un importante rilascio di polisaccaridi parietali ed aminoacidi in grado di impattare positivamente sul profilo aromatico, gustativo e sul perlage.

CH14 è un ceppo dotato di un'elevata tolleranza all'alcol, ideale per garantire un rapido avvio di fermentazione in condizioni stressanti come in fase di presa di spuma, anche con basi dai tenori alcolici elevati. A fine fermentazione alcolica questo ceppo possiede un'ottima capacità di agglomerazione, offrendo così un considerevole vantaggio nella spumantizzazione con metodo classico grazie al compattamento delle fecce e alla loro successiva rimozione in fase di sboccatura; ottimi risultati sono stati ottenuti anche con il remuage meccanico.

CH14, grazie alla sua finezza aromatica ed eleganza al gusto, è indicato anche per la vinificazione in bianco di vitigni come Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon blanc, sia in acciaio che in legno.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI

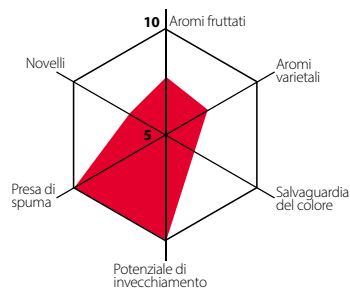


CHITOSANO

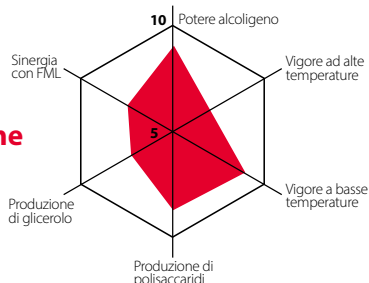


SOLUZIONI PER IL VIGNETO

Applicazioni



Caratteristiche



Proprietà enologiche

- Caratteristiche aromatiche: note fruttate e floreali con eleganti sentori di crosta di pane.
- Proprietà gustative: finezza, equilibrio e persistenza.
- Vitigni consigliati: Pinot, Chardonnay, Riesling e Glera.
- Agglomera a fine fermentazione facilitando il remuage. Conferisce agli spumanti un perlage fine e persistente.
- Tecnologie: particolarmente indicato per la presa di spuma, sia in autoclave che in bottiglia. Può essere impiegato anche in prima fermentazione.

Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* (ex *bayanus*)
- ✓ Fattore killer: neutro
- ✓ Cinetica di fermentazione: regolare anche a basse temperature (> 8°C).
- ✓ Tolleranza all'alcol: ≤ 16 % v/v
- ✓ Media fase di latenza
- ✓ Medie esigenze azotate
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Bassa produzione di composti solforati
- ✓ Bassa produzione di acetaldeide

Confezione e conservazione

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

Istruzioni per l'uso

Dosaggio:

Vinificazione in bianco, rosso e rosato: 20-30 g/hL

Presa di spuma: 10-25 g/hL

Ripresa di fermentazione: 40-50 g/hL

Procedura di reidratazione ed inoculo:

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C).
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. 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.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Distribuito in esclusiva per l'Italia:



DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67
20863 Concorezzo (MB) Italy
tel. 039.6049477 fax 039.6886150
e-mail: enolia@dalcin.com
www.dalcin.com

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia da Lallemand e Dal Cin. 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 NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture