



LALVIN EC1118™

Selezionato in Francia in importante zona di produzione di vini spumanti

Saccharomyces cerevisiae ex-bayanus

Sicurezza fermentativa, neutralità aromatica e presa di spuma

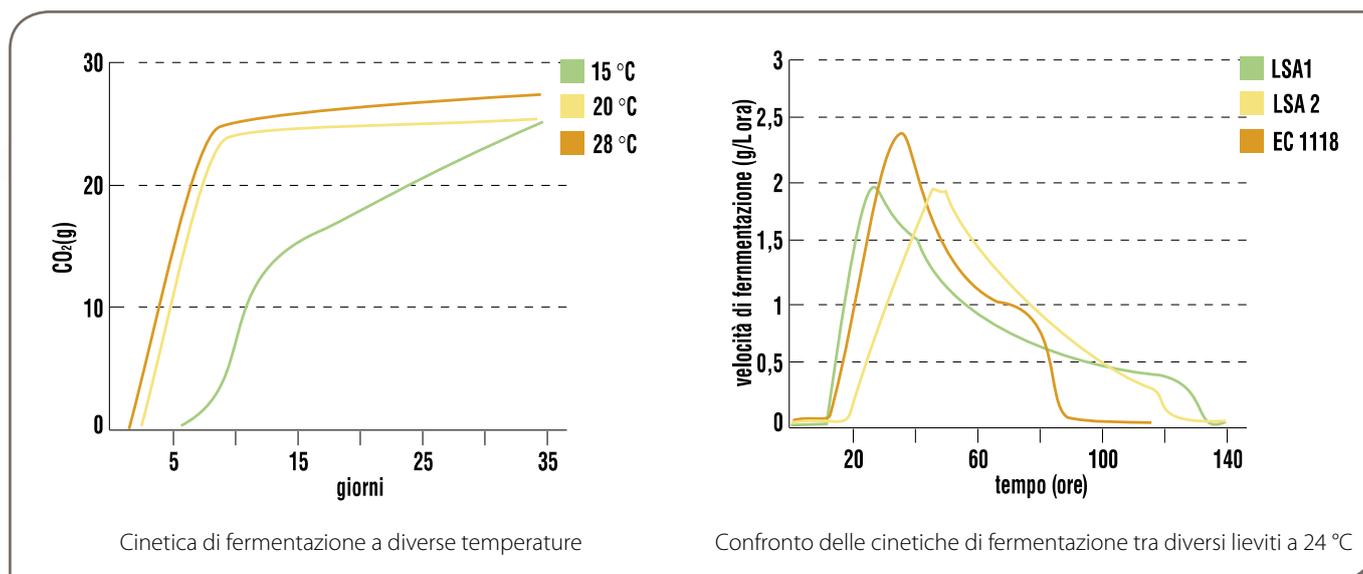
Applicazioni

Lalvin EC1118™ grazie alle sue capacità fermentative (tolleranza all'alcol, buona capacità fermentativa anche a basse temperature, ottima capacità di colonizzazione) è considerato il lievito "universale" per eccellenza. Questo ceppo si adatta bene ad un'ampia gamma di condizioni enologiche, ha una buona cinetica fermentativa ed un'ottima capacità di prevalere sulla microflora autoctona.

La sua fine aromaticità associata alla buona velocità fermentativa in un ampio range di pH permette di utilizzare questo ceppo sia per la fermentazione di vino base sia per la presa di spuma. Lalvin EC1118™ è diventato il ceppo di riferimento per la produzione di vini superiori d'alta gamma.

Lalvin EC1118™ è stato isolato in Francia in una delle regioni storiche per la produzione di vini spumanti.

Cinetica e temperatura di fermentazione



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae ex-bayanus*
- ✓ Possiede il fattore killer
- ✓ Ottima capacità di prevalenza sulla microflora autoctona
- ✓ Elevata tolleranza all'alcol: $\leq 18\%$ v/v
- ✓ Ridotta fase di latenza
- ✓ Elevata velocità di fermentazione in un ampio range di pH
- ✓ Ampio range di temperatura di fermentazione: 10-30 °C
- ✓ Bassa necessità in azoto assimilabile
- ✓ Bassa necessità in O₂ (soprattutto a basse temperature)
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Media produzione di SO₂
- ✓ Media produzione di H₂S
- ✓ Limitata produzione di schiuma

Istruzioni per l'uso

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

Presenza 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). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
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 e/o l'utilizzo di sali in reidratazione è sconsigliata.

Confezioni 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 e protetto.



Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Luglio 2020.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture