

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN CH14

SELEZIONE

CHAMPAGNE



*Distribuzione esclusiva
per l'Italia:*



DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67
20049 Concorezzo (MB) Italy
tel. 039.6049477
fax. 039.6886150
www.dalcin.com
e-mail: enolia@dalcin.com



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

PER LO SPUMANTE D'ECCELLENZA

APPLICAZIONI

Ceppo specifico per la preparazione di vini spumanti, sia in bottiglia che in autoclave.

Selezionato in Champagne (CVC – Chouilly), conferisce ai vini note aromatiche fini ed aristocratiche: si passa dall'esaltazione delle note varietali fruttate e floreali, al conferimento di eleganti sentori di crosta di pane.

Durante la maturazione sulle fecce fini, grazie alle capacità di autolisi, CH14 rilascia diversi componenti cellulari (polisaccaridi parietali ed aminoacidi) che, oltre ad influenzare il profilo aromatico, incidono positivamente sul gusto e sul perlage.

CH14 possiede una forte resistenza all'alcol con conseguente facilità di rifermentazione anche in presenza di tenori alcolici già elevati. A fine fermentazione questo ceppo tende ad agglomerarsi offrendo un considerevole vantaggio nella spumantizzazione con metodo classico facilitando la rimozione del lievito in fase di sboccatura. Questa caratteristica permette una più regolare sedimentazione ed un miglior compattamento del deposito; ottimi risultati sono stati ottenuti anche con il remuage meccanico.

CH14, per le sue qualità di finezza aromatica ed eleganza al gusto, trova applicazione anche nella prima fermentazione di vini bianchi importanti quali Chardonnay, Pinot e Sauvignon, sia in acciaio che in legno.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces bayanus*.
- Fattore killer: neutro.
- Condizioni di fermentazione: fermenta regolarmente anche a basse temperature (>8 °C).
- Potere alcoligeno: fino a 16% v/v.
- Cinetica di fermentazione: media fase di latenza e regolare velocità di fermentazione.

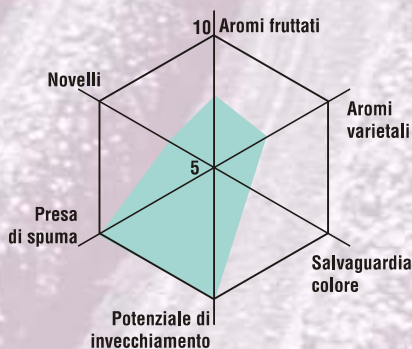
- Richiesta di nutrienti: media esigenza in azoto assimilabile, per esprimere al meglio le proprie caratteristiche richiede un'adeguata nutrizione.
- E' importante prestare la dovuta attenzione nella preparazione del "pied de cuve".
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

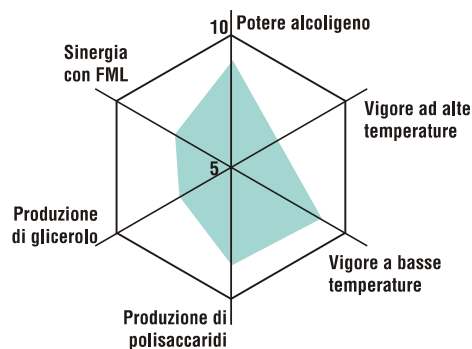
- Caratteristiche aromatiche: note fruttate e floreali con eleganti sentori di crosta di pane.
- Proprietà gustative: finezza, equilibrio e persistenza.
- Vitigni consigliati: Pinot, Chardonnay, Riesling e Prosecco.
- Agglomera a fine fermentazione facilitando il

- 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.

EFFICACIA



CARATTERI



CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato: da 20 a 30 g/hl.

PREPARAZIONE: reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente idoneo.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.
- È sconsigliato l'uso di sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

CONFEZIONI: pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500g in scatole da 10kg.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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

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.

www.lallemand.com

Versione 2010