

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

CY3079

VINI
BIANCHI
IMPORTANTI

SELEZIONE

BORGOGNA



*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



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 al 100% naturali.

APPLICAZIONI

CY3079 è un ceppo di fama internazionale, selezionato dal BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne), per l'impiego su grandi vini bianchi.

In particolare CY3079 si è distinto per la sua caratteristica di esaltare gli aromi primari del vitigno Chardonnay, conferendo sensazioni persistenti e di grande complessità, anche e soprattutto dopo il passaggio in barrique.

Gli aromi liberati da questo lievito durante l'autolisi (burro, pane tostato), si integrano perfettamente con quelli provenienti dalla barrique (rovere, vaniglia, tostato).

Ottimi risultati si ottengono anche nella vinificazione in acciaio, dove queste note complesse accompagnano aromi floreali e fruttati. L'esperienza italiana ha dimostrato che CY3079 è indicato anche per varietà importanti come Pinot, Sauvignon, Greco, Fiano ed altre che si vogliano valorizzare dal punto di vista qualitativo.

L'impiego di CY3079 porta inoltre ad un miglioramento del corpo e all'incremento delle sensazioni di pienezza al gusto, grazie alla liberazione precoce di quantità interessanti di polisaccaridi parietali.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: neutro.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>13°C).
- Potere alcoligeno: fino a 16% v/v.
- Cinetica di fermentazione: media fase di latenza e regolare velocità di fermentazione.

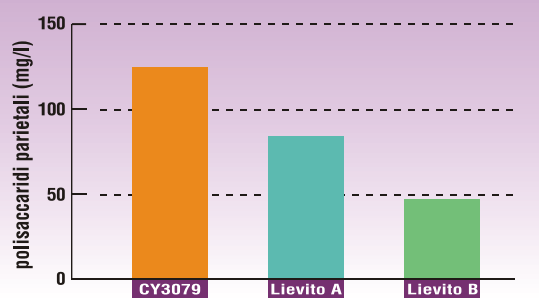
- Richiesta di nutrienti: oltre i 200 mg/l; per esprimere al meglio le sue potenzialità è necessario un elevato apporto di azoto complesso, microelementi e vitamine essenziali.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: note complesse e persistenti (burro fresco, pane tostato, miele, mandorle, fiori bianchi, ananas), con esaltazione degli aromi primari del vitigno.
- Proprietà gustative: incrementa le sensazioni di pienezza e corpo.
- Buona autolisi delle fecce fini e liberazione precoce di interessanti quantità di polisaccaridi parietali.

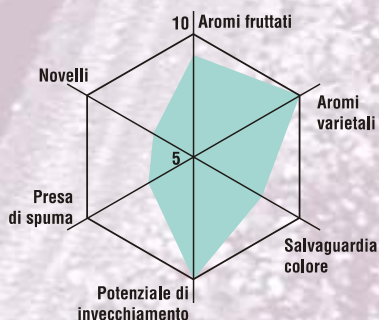
- Vitigni consigliati: Chardonnay, Pinot, Sauvignon, Greco, Fiano, Catarratto, Vermentino, Verdicchio, Albana, Cortese e in generale uve destinate alla produzione di vini bianchi di alta gamma.
- Tecnologie: adatto per fermentazioni sia in acciaio sia in barrique, anche di mosti provenienti da macerazione pellicolare. I vini ottenuti sono adatti all'affinamento sur lies sia in acciaio che in barrique.

PRODUZIONE DI POLISSACCARIDI

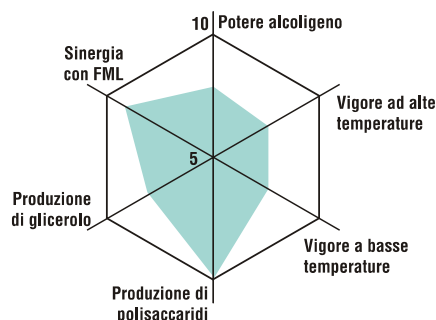


Liberazione di polisaccaridi parietali durante la fermentazione alcolica.

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 Lallemant 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.lallemant.com

Versione 2010