

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN

R2

SELEZIONE

SAUTERNAIS



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](http://www.dalcin.com)  
e-mail: [enolia@dalcin.com](mailto:enolia@dalcin.com)

LALLEMAND

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](http://www.lallemandwine.com)

PER ESALTARE  
I CARATTERI VARIETALI

APPLICAZIONI

Il ceppo R2 viene ampiamente utilizzato in tutto il mondo perché ha consentito agli enologi di non dover scegliere fra qualità del risultato e sicurezza della fermentazione. L'equilibrata produzione di esteri e l'intensa attività enzimatica, che favorisce la liberazione dei precursori aromatici del vitigno, sono le caratteristiche che principalmente distinguono questo lievito. In particolare è stata messa in evidenza l'attitudine di R2 a rivelare specificamente alcuni aromi tipici di Sauvignon (tioli) e Riesling. Grazie alla produzione di polisaccaridi, di glicerolo e al rispetto del contenuto iniziale di acido malico, i vini ottenuti con R2 risultano alla degustazione morbidi e freschi. L'ampio intervallo di temperature di fermentazione a cui R2 risulta attivo lo rende idoneo alla fermentazione di tutte le tipologie di vini bianchi, rossi, rosati e novelli.

Nei vini rossi R2 assicura buoni risultati in termini di intensità e stabilità del colore.

La capacità di fermentare anche in carenza di sostanze nutritive (p.e. mosti fortemente chiarificati, filtrati o centrifugati) lo rende adatto in caso di fermentazioni stentate, difficili o quando si presentino degli arresti.

Le notevoli proprietà cinetiche associate al fattore killer fanno sì che R2 possa facilmente prendere il sopravvento su ogni eventuale flora "indigena" indesiderata, fermentando in purezza.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces bayanus*.
- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (5-37°C).
- Potere alcoligeno: fino a 15% v/v.

- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e rapida velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: medio-bassa necessità di azoto, ottimo per le fermentazioni dei mosti chiarificati.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: liberazione di precursori aromatici ed equilibrata produzione di esteri.
- Proprietà gustative: struttura morbida, fresca ed equilibrata.
- Vitigni consigliati: per la sua versatilità è indicato per la fermentazione di Barbera, Nebbiolo, Sangiovese, lambruschi, Bonarda, Merlot, Cabernet, Gaglioppo, Montepulciano,

Primitivo, malvasie, Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Fiano, Tocai, Verdicchio, Cortese, Insolia, Garganega, Lagrein, Sylvaner...

- Tecnologie: adatto per fermentazioni a bassissime temperature su mosti molto chiarificati e per la cura degli arresti. Nella vinificazione in rosso è adatto per la produzione di vini novelli e in tutti i tipi di macerazione.



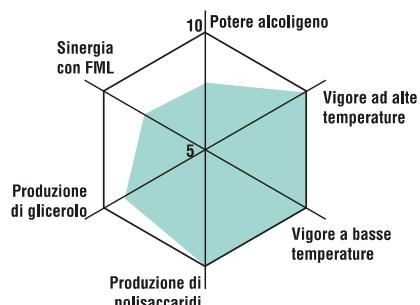
## ESPRESSIONE DEGLI AROMI DI SAUVIGNON

Confronto tra R2 e un ceppo testimone, per la liberazione di 4 metil-mercaptopentanone.

## 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 Oenologique 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.