

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

RC212

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

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

GESTIONE DEI TANNINI: COLORE E POTENZA

APPLICAZIONI

RC212 è stato selezionato in Borgogna da BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) con l'obiettivo di valorizzare il potenziale polifenolico del Pinot nero, vitigno che può dare origine a vini scarsamente colorati e con poca struttura.

RC212 ha scarsissima capacità adsorbente nei confronti degli antociani, evita quindi perdite di colore a fine fermentazione alcolica e salvaguarda il potenziale estratto in macerazione, permettendo di ottenere vini con intensità colorante più elevata.

RC212 caratterizza i vini conferendo loro stabilità del colore, struttura, ed intensità gustativa, dimostrandosi particolarmente adatto nella vinificazione di grandi vini rossi affinati in legno. In questi prodotti è importante anche l'apporto aromatico di RC212 che tende a sviluppare note di frutti rossi e, durante l'affinamento, componenti volatili speziati.

Le esperienze maturate al di fuori della zona e della varietà di selezione hanno dimostrato che questo ceppo è valido per tutti i vini che si vogliano destinare all'inviechiamento o con una debole struttura del colore. In Italia trova larga applicazione su Nebbiolo, Cabernet, Pinot nero, Merlot, Aglianico, Sangiovese, Montepulciano, Nero d'Avola e Primitivo.

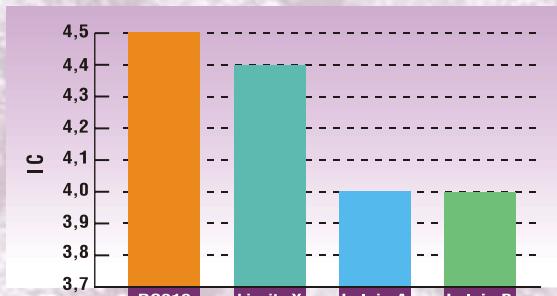
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: assente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>15°C).
- Potere alcoligeno: anche oltre 15% v/v.

- Cinetica di fermentazione: corta fase di latenza e media velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: bassa per la fermentazione, media per la migliore espressione del ceppo.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatili e composti solforati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Basso adsorbimento parietale della sostanza colorante.
- Caratteristiche aromatiche: note di frutta rossa che evolvono in sentori speziati, rispettando la tipicità varietale.
- Proprietà gustative: struttura potente, gusto equilibrato e persistente.
- Vitigni consigliati: Nebbiolo, Cabernet, Pinot nero, Merlot, Aglianico, Sangiovese, lambruschi, Montepulciano, Nero



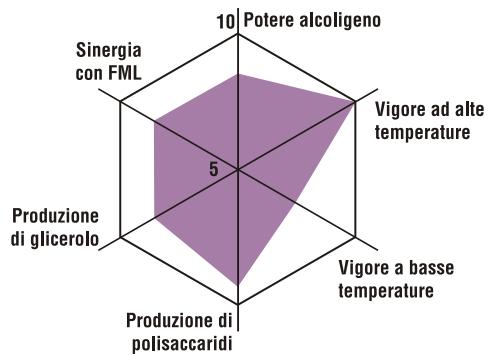
EFFICACIA



EFFETTO SULL'INTENSITÀ COLORANTE

Confronto dell'azione di diversi lieviti sull'intensità colorante di Pinot nero (Relazione tecnica BIVB).

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: paccetti 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.