

SACCHAROMYCES UVARUM

LALVIN  
**S6U**

SELEZIONE

**VELLETRI**



*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 LA CARATTERIZZAZIONE DI VINI ROSSI E BIANCHI

### APPLICAZIONI

Selezionato nella zona dei Castelli Romani dall'Istituto Sperimentale di Enologia di Velletri.

S6U è un lievito polivalente, utilizzabile su tutti i tipi di vino per la loro elaborazione varietale: caratterizza in modo definito i vini esaltandoli con profumi speziati e floreali ( $\beta$ -feniletanolo). I vini fermentati con S6U si distinguono per la notevole pulizia organolettica dovuta all'assenza di composti solforati, ai bassi tenori di acidità volatile e di sottoprodotti che combinano l'anidride solforosa.

Grazie ad una produzione di glicerolo sorprendentemente elevata, S6U apporta ai vini notevole rotondità e morbidezza, è quindi particolarmente indicato per le fermentazioni di grandi vini, sia bianchi che rossi, anche destinati all'invecchiamento.

S6U è molto apprezzato nelle vinificazioni condotte in stagione avanzata in quanto capace di garantire un vigoroso inizio di fermentazione anche a bassissime temperature conservando le proprie peculiarità enologiche.

Interessante risulta l'azione di S6U sul profilo acidico del vino, si riscontra infatti una discreta produzione di acido succinico e l'acido malico presente non è quasi mai degradato, anzi se ne riscontra talvolta un incremento in funzione della sua concentrazione iniziale e della temperatura di fermentazione.

Risultati decisamente positivi si sono ottenuti su Merlot, Sangiovese, Grecanico, Sauvignon, Cortese, Trebbiano, Malvasia, e nella vinificazione di Valpolicella, Recioto e Amarone.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces uvarum*.
- Fattore killer: assente. Per sfruttare al meglio le sue caratteristiche, è utile curare bene le fasi pre-fermentative e le condizioni igieniche della cantina.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura ( $>5^{\circ}\text{C}$ ).
- Potere alcoligeno: fino a 15% v/v, in condizioni di fermentazione ottimali raggiunge anche

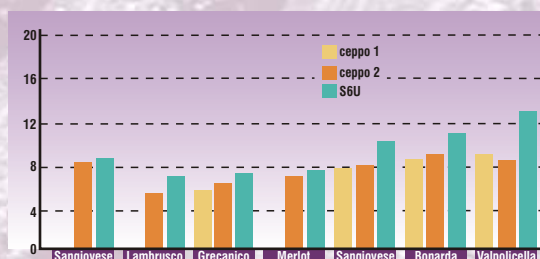
gradazioni più elevate.

- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e buona velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di elevate dosi di azoto, ma per esprimere al meglio le proprie caratteristiche la nutrizione azotata deve essere elevata e complessa.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di aromi speziati e floreali ( $\beta$ -feniletanolo).
- Proprietà gustative: conferisce ai vini notevole rotondità e morbidezza grazie ad una elevata produzione di glicerolo.
- Equilibra il contenuto in acidi: produce buone quantità di acido succinico e talvolta di acido malico. Adatto a varietà a basso tenore in acidi ed a uve particolarmente mature.

- Vitigni consigliati: Merlot, Sangiovese, Grecanico, Sauvignon, Cortese, Trebbiano, Malvasia, e nella vinificazione di Valpolicella, Recioto e Amarone.
- Tecnologie: adatto alle normali condizioni di fermentazione primaria e per la presa di spuma. Ideale per vinificazioni speciali, a bassissima temperatura. I vini ottenuti sono adatti anche all'affinamento in legno.

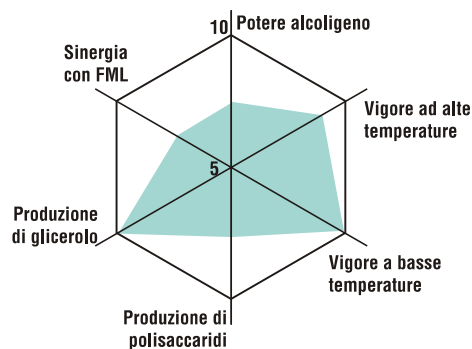


## PRODUZIONE DI GLICEROLO (g/L)

## 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  $37^{\circ}\text{C}$ . 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  $10^{\circ}\text{C}$ .
- 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](http://www.lallemand.com)