

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN
T18

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.lallemandwine.com

LA QUALITÀ NELLA PRESA DI SPUMA

APPLICAZIONI

Approvato ufficialmente dal CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) T18 rappresenta una soluzione di notevole qualità per la presa di spuma distinguendosi nell'elaborazione di basi Chardonnay e Pinot nero per la finezza del prodotto ottenuto, tanto da competere con i migliori ceppi selezionati in Champagne.

Si tratta di un ceppo specifico per la produzione di vini spumanti metodo classico e Charmat, soprattutto quando si renda necessario un buon vigore fermentativo, senza scendere in pericolose "fiammate" che potrebbero danneggiare la qualità del prodotto.

La capacità di completare le fermentazioni anche in caso di carenze nutritive, la resistenza ad elevati tenori in alcol e la regolare cinetica di fermentazione in un ampio intervallo di temperature sono le principali caratteristiche tecnologiche di questo ceppo. In Italia è ampiamente utilizzato anche per Prosecco, Riesling, malvasie, Müller Thurgau, Verduzzo, etc.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces bayanus*.
- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta regolarmente anche a temperature molto basse (>8°C).
- Potere alcoligeno: fino a 16% v/v.

- Cinetica di fermentazione: media fase di latenza e regolare velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto per la fermentazione.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

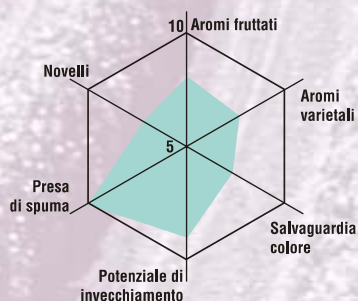
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: rispetta la tipicità del prodotto, conferendo gradevoli note fruttate e grande finezza aromatica.
- Proprietà gustative: si ottengono vini freschi ed equilibrati.
- Vitigni consigliati: Chardonnay, Pinot Nero,

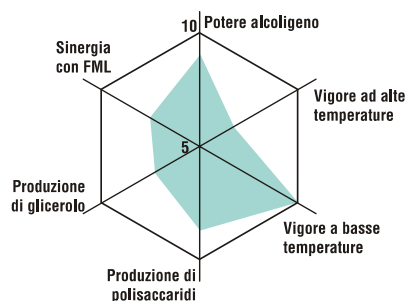
Riesling, Prosecco, malvasie, Müller Thurgau, Verduzzo, etc.

- Tecnologie: particolarmente indicato per la presa di spuma, sia in autoclave che in bottiglia. Pur 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: reidrattare 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