

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN EC-1118

SELEZIONE
CHAMPAGNE



Distribuito da

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.lallemmandwine.com

**SICUREZZA DI
FERMENTAZIONE,
NEUTRALITÀ AROMATICA
E PRESA DI SPUMA**

APPLICAZIONI

La caratteristica principale ricercata nei lieviti selezionati è senza dubbio la sicurezza fermentativa.

Lalvin EC-1118 grazie alle sue capacità fermentative è considerato il lievito "universale" per eccellenza.

La sua fine aromaticità associata alle qualità fermentative permette di utilizzare questo ceppo sia per la fermentazione di vino base sia per la presa di spuma.

Questo lievito è stato isolato in Champagne ed il suo utilizzo è autorizzato dal Comitato Interprofessionale dei Vini della Champagne (CIVC). Lalvin EC-1118 è diventato il ceppo di riferimento per la produzione di vini superiori d'alta gamma.

LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Possiede il fattore killer
- Ottima capacità di prevalenza sulla microflora autoctona.
- Elevata tolleranza all'alcol: ≤ 18 % v/v
- Ridotta fase di latenza
- Elevata velocità di fermentazione in un ampio range di pH

- Ampio range di temperatura di fermentazione: 10-30 °C
- Bassa necessità in azoto assimilabile
- Bassa necessità in O₂ (soprattutto a basse temperature)
- Bassa produzione di acidità volatile
- Media produzione di SO₂
- Media produzione di H₂S
- Limitata produzione di schiuma

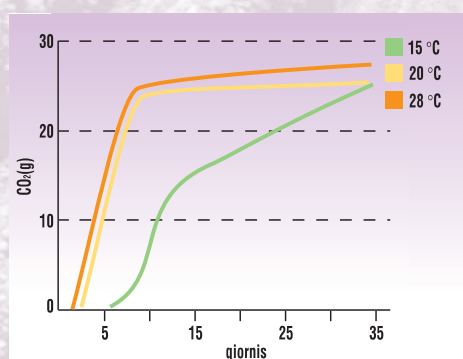
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato
Presenza di spuma
Ripresa di fermentazione

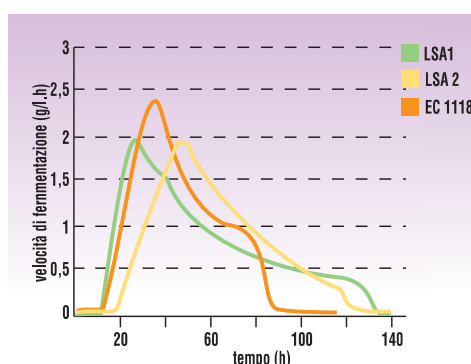
20 a 30 g/hl
10 g/hl (*specifico protocollo di acclimatazione*)
40-50 g/hl

La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

CINETICA E TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE



Cinetica di fermentazione a diverse temperature



Confronto delle cinetiche di fermentazione tra diversi lieviti a 24 °C.

CONSIGLI DI UTILIZZO

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. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- 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 E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole da 10 kg.
Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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.