



# Collection CÉPAGE

## Cabernet

**Lievito enologico**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Nuovo lievito enologico selezionato per favorire il carattere varietale dei vini prodotti da varietà Cabernet.*

### Origine

Ceppo n°UC331 selezionato dall'Università del Cile.

### Applicazione

Collection Cépage Cabernet® è stato selezionato per la produzione di vini rossi a partire dai vitigni Cabernet. Questo ceppo molto resistente all'alcol, produce dei vini strutturati dagli aromi chiari di ribes, cioccolato nero e tabacco fresco. I vini ottenuti utilizzando questo ceppo presentano una struttura fenolica forte ed un'acidità volatile debole che garantisce loro un forte potenziale d'invecchiamento e favorisce la loro maturazione in botte.

### Proprietà enologiche

#### ■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica veloce e regolare.

#### ■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,3 g di zucchero per 1 % di alcool.

#### ■ Caratteristiche tecnologiche

- Range di temperatura ottimale: 25 - 30 °C.
- Potere alcoligeno: 15 %.
- Resistenza all'SO<sub>2</sub> libero: 50 mg/l.
- Produzione di schiuma: debole.

#### ■ Caratteristiche metaboliche

- Produzione di glicerolo media: 5 - 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile: bassa, generalmente inferiore a 0,2 g/l.
- Produzione di acetaldeide: media, generalmente inferiore a 30 mg/l.
- Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa
- Produzione di SO<sub>2</sub>: generalmente inferiore a 10 mg/l

■ Collection Cépage Cabernet è fortemente indicato per la vinificazione dei vini a lunga conservazione

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

### Dosaggio

Collection Cépage Cabernet® contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo. Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

### Condizionamento

Collection Cépage Cabernet® viene condizionato in confezioni sotto vuoto da 500 g. Conservare il prodotto nel suo imballaggio di origine ben chiuso, in un ambiente fresco (5 -15 °C) e asciutto.

## Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

### Protocollo di reidratazione



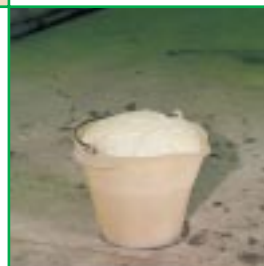
Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38 °C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5 % i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

### Fase di incorporazione.

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante.

Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte).

L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



### Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. È importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo.

È inoltre ugualmente consigliata un'aerazione

ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo Maxaferm®, a base di scorzi di lieviti, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA