

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Davistart®

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito starter per la vinificazione in bianco ed in rosso.

Origine

Ceppo (n°522-Montrachet) selezionato dall'Università di DAVIS-California.

Applicazioni

Vini rossi:

DAVISTART® permette di ottenere dei vini strutturati, aromatici ed espressivi.

Vini bianchi e rosati:

DAVISTART® assicura una fermentazione regolare e permette di ottenere dei vini fini, netti e tipici.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, partenza rapida in fermentazione e cinetica regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,8 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 15 a 30°C. Una regolazione termica è consigliabile per una efficacia ottimale e per evitare fermentazioni tumultuose.
- Resistenza all'alcool: 13 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Debole produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo.

- Produzione di glicerolo media: da 4 a 5 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

■ Ceppo a carattere neutro, che rispetta la tipicità dei mosti e gli aromi naturali primari.

■ Assicura una partenza accelerata della fermentazione fino a consumo completo dello zucchero.

Dosi d'impiego

DAVISTART® contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo.

Dose raccomandata: 20 g/hl

Confezionamento

DAVISTART® è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g.

La conservazione dev'essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 15°C ed in un ambiente secco.



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'insemezzamento, 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. E' importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo. E' 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.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

