



### Lieviti Essiccati Attivi

*Alcuni lieviti da vinificazione, funghi unicellulari della classe degli ascomiceti, sono naturalmente presenti nella buccia degli acini d'uva.*

*Ciononostante, le pratiche colturali, di raccolta, igieniche o tecnologiche, possono compromettere la vitalità e le potenzialità fermentanti della flora indigena.*

*Diventa così difficile, se non aleatorio, garantire la fermentazione alcolica e la produzione di vini di qualità.*

*Inoltre, quale produttore, oggi, non ambisce a presentare sul mercato prodotti che esaltino il vitigno, la territorialità e la coltura?*

*L'inoculo di mosti con lieviti essiccati attivi, selezionati per le specifiche caratteristiche di fermentazione, diviene allora necessario per ottimizzare le potenzialità vendemmiali.*

*DSM Food Specialties, leader mondiale della produzione d'ingredienti agroalimentari, associata ad Istituti di Ricerca di fama internazionale, ha sviluppato ceppi di lieviti enologici di rara efficacia.*

*Questi ceppi, prodotti secondo le normative di qualità più rigorose (ISO 9002), presentano la massima facilità d'impiego abbinata ad una perfetta padronanza della vinificazione.*

# GAMMA Collection CÉPAGE

Levures

## Tutto il carattere del vitigno.

Cabernet, Merlot, Sauvignon e Chardonnay godono di una reputazione a livello mondiale di lunga data. Altri vitigni un po' meno diffusi quali lo Syrah e il Pinot riscontrano un interesse crescente.

Per consentire all'enologo di esprimere al massimo la tipicità di queste varietà, DSM Food Specialties, in collaborazione con istituti di ricerca di fama internazionale, ha intrapreso alcuni anni fa un ambizioso programma di sviluppo di nuovi ceppi di lievito enologici.

Numerosi panel di assaggiatori hanno permesso la selezione dei migliori ceppi valutando positivamente in ciascun caso le caratteristiche ricercate: note di frutta, acacia ginestra o pietra focaia, struttura e rotondità in bocca, tannini setosi, tonalità cromatiche...

La gamma Collection Cépage®, da allora, ha dato ampia dimostrazione delle sue qualità in fermentazione e della sua attitudine a favorire l'espressione varietale.

Queste caratteristiche sono continuamente confermate, nel mondo intero, da ricorrenti assaggi.

Disponendo di uno dei maggiori potenziali mondiali di fermentazione, DSM impiega un processo certificato che garantisce la produzione di lieviti essiccati attivi la cui qualità, vitalità e le cui caratteristiche genetiche rimangono ottimali dopo la reidratazione.

Lieviti

Wine yeast

# LA PASSIONE DEL CÉPAGE

## STRUTTURA ED EQUILIBRIO

Questo ceppo è particolarmente resistente all'alcool e consente l'ottenimento di vini da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc strutturati con aromi di ribes nero, cioccolato e tabacco. La solida struttura tannica e la bassa acidità volatile dei vini ottenuti rendono li ad un affinamento in legno e ad una lunga conservazione.

le vostre note



Cabernet

## FRUTTA ED EQUILIBRIO

Questo ceppo è particolarmente adatto alla vinificazione del vitigno Pinot Nero. I vini ottenuti sono rotondi, presentano tannini armonici e tipiche note di frutti rossi. La sua buona capacità di moltiplicazione a basse temperature ne consente l'utilizzo in macerazione a freddo.

le vostre note



Pinot

## VOLUME ED AROMI

E' un lievito particolarmente indicato per la vinificazione in barrique e l'affinamento sulle fecce (bâtonnage). Consente l'elaborazione di vini rotondi e l'espressione degli aromi tipici, in particolare di agrumi (limone, pompelmo) e di frutti tropicali.

le vostre note



Chardonnay

## TIPICITÀ E FINEZZA

Questo lievito esalta il carattere dei vini Sauvignon liberando ioli varietali, noti per il loro ruolo fondamentale nello specifico quadro aromatico del Sauvignon: bosso, ribes nero e pompelmo. Produce anche esteri che conferiscono note aromatiche tipiche del sauvignon. Il ceppo incrementa la morbidezza e la pienezza dei vini e favorisce il raggiungimento dell'ideale equilibrio organolettico.

le vostre note



Sauvignon

## VOLUME ED AROMI

E' un ceppo scelto specificamente per un'ottimale vinificazione in rosso delle uve Merlot. Permette di ottenere vini rotondi ed espressivi, dai tannini morbidi e dalle note aromatiche complesse (ciliegia, lampone, mora, prugna e spezie).

le vostre note



Merlot

## VOLUME E FRUTTA

Questo lievito è stato selezionato per la sua capacità di produrre vini Syrah morbidi e larghi, con tipiche note di frutta rossa e di spezie. L'eccellente resistenza all'alcool e alle temperature elevate permette vinificazioni senza rischi.

le vostre note



Syrah

La disponibilità di alcuni ceppi può variare secondo il paese di distribuzione.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

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.