



### Lieviti Essiccati Attivi

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

*Ciò nonostante, 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 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.

Alcuni vitigni, come il Cabernet-Sauvignon, il Merlot, il Sauvignon e lo Chardonnay, conoscono una crescente diffusione mondiale.

Per consentire all'enologo di esprimere al massimo la tipicità di queste varietà, DSM Food Specialties ed, in particolare, l'I.T.V.-France/C.I.V.B. di Bordeaux, hanno intrapreso, alcuni anni fa, un ambizioso programma di sviluppo di nuovi ceppi di lievito enologici.

Ritrovare le note caratteristiche di peperone, di frutti rossi ed esotici, di acacia, di ginestra e di selce, percepire l'ampiezza e la rotondità del vino, apprezzare il colore e la morbidezza dei tannini, è stato, per numerosi gruppi di degustatori, il delicato compito che ha portato alla scelta dei ceppi.

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 specifiche sono costantemente confermate, nel mondo intero, grazie a degustazioni regolari.

Disponendo di uno dei maggiori potenziali mondiali di fermentazione, DSM impiega una procedura certificata che garantisce la produzione di lieviti essiccati attivi la cui qualità, vitalità e le cui caratteristiche originarie, dopo reidratazione, rimangono ottimali.

Lieviti

Wine yeast

# LA PASSIONE DEL CÉPAGE

## LA STRUTTURA, GLI AROMI

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 fondente e tabacco.

La solida struttura tannica e la bassa acidità volatile dei vini ottenuti rendono i vini adatti ad un affinamento in legno e ad una lunga conservazione.



nuovo  
ceppo

Cabernet

## I FRUTTI, I TANNINI

E' un ceppo scelto specificatamente per un'ottimale vinificazione in rosso del vitigno Merlot.

Permette di ottenere vini rotondi ed espressivi, dai tannini morbidi e dalle note aromatiche complesse (ciliegia, lampone, mora, prugna e spezie).



Merlot

## IL VOLUME, LA FINEZZA

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



Chardonnay

## LA TIPICITA' E L'EQUILIBRIO

Questo lievito esalta il carattere varietale dei vini Sauvignon liberando tioli 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.



nuovo  
ceppo

Sauvignon

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

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**