



Collection CÉPAGE

Merlot

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Favorisce il carattere varietale dei vini prodotti dai vitigni Merlot.

Origine

Ceppo n° 4882 selezionato nella regione di BORDEAUX da ITV Francia con la partecipazione di CIVB Bordeaux.

Applicazioni

Collection Cépage Merlot® è un lievito specificamente selezionato per una vinificazione ottimale in rosso del vitigno Merlot.

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

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica rapida e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 25 a 30 °C.
- Resistenza all'alcool: 14,5 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Debole produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo.

- Produzione di glicerolo alte: da 5 a 9 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,20 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 25 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Favorisce l'estrazione di polifenoli e di macromolecole che contribuiscono alla produzione di vini corposi, rotondi ed equilibrati.

■ Buoni risultati su Montepulciano, Sangiovese, Grenache.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Dosi d'impiego

Collection Cépage Merlot® contiene 10 miliardi di cellule attive per grammo.

Dose raccomandata: 20 g/hl

Confezionamento

Collection Cépage Merlot® è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g.

Immagazzinare il prodotto nel suo imballaggio di origine ben chiuso, in un ambiente fresco (5 - 15 °C).