



# Collection CÉPAGE

## Sauvignon

**Lievito enologico**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Favorisce il carattere varietale dei vini prodotti dai vitigni Sauvignon.*

### Origine

Ceppo n° L2868 selezionato da ITV Nantes, Val de Loire, Francia.

### Applicazione

Collection Cépage Sauvignon® è stato selezionato per valorizzare tutte le qualità del vostro Sauvignon. Un ceppo con un potere straordinario nella liberazione dei tioli (3MH e 4MMP) che partecipano alla costruzione dell'inconfondibile struttura aromatica del Sauvignon: fiore di bosso, salvia, frutta esotica ed agrumi (pompelmo).

Le caratteristiche di questo ceppo aumentano l'attacco tondo in bocca dei vini provenienti dai vitigni Sauvignon e contribuiscono quindi attivamente ad un equilibrio perfetto. Le sue capacità di fermentazione sono le migliori tra i lieviti specifici per il Sauvignon.

### Proprietà enologiche

#### ■ Cinetica di fermentazione

- Tempo di latenza media, cinetica regolare.

#### ■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,2 g di zucchero per 1 % di alcool.

#### ■ Caratteristiche tecnologiche

- Range ottimale di temperatura: 12 - 25 °C.  
- Resistenza all'alcool: 15 %.  
- Produzione di schiuma ridotta.

#### ■ Caratteristiche metaboliche

- Produzione media di glicerolo: 6 - 8 g/l.  
- Produzione di acidità volatile bassa: solitamente inferiore a 0,2 g/l.

- Produzione di acetaldeide ridotta: meno di 35 mg/l.  
- Produzione di SO<sub>2</sub> media.

■ Il rilascio dei precursori aromatici tioli viene ottimizzato ad una temperatura di fermentazione media (tra 16 e 18 °C).

■ Favorisce gli aromi "verdi" del Sauvignon.

■ Aumento del volume in bocca.

■ Fenotipo: tipo killer K2.

### Dosaggio

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

### Condizionamento

Collection Cépage Sauvignon® 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.

**DSM Food Specialties**

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

TRN 27235314

www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**

## 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