



PREMIUM® CHARDONNAY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSIZIONE

Lievito selezionato per uso enologico ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.



CARATTERISTICHE

PREMIUM® CHARDONNAY è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ideale per la produzione di vini bianchi di grande classe ed eleganza, con fermentazioni pulite, condotte a 16-18°C, temperature consuete per vinificazioni in bianco, non necessariamente estreme.

Oltre all'elevata vigoria fermentativa e tolleranza alla pressione, la selezione ha evidenziato anche la capacità di sostenere l'aromaticità dei vini con discrete, ma eleganti note aromatiche.

Di notevole interesse tecnologico è la sua tolleranza alla presenza di rame nei mosti. PREMIUM® CHARDONNAY presenta inoltre un'ottima resistenza all'alcool, alle basse temperature (14°), all'anidride solforosa e una leggera azione demalicante.



IMPIEGHI

Date le sue caratteristiche PREMIUM® CHARDONNAY è particolarmente consigliato per le fermentazioni primarie e le rifermentazioni degli Chardonnay e in tutti i casi in cui si desidera esaltare le caratteristiche varietali dell'uva, sostenendo così la tipicità aromatica del vitigno.

I test effettuati dall'Istituto di San Michele all'Adige hanno evidenziato che i vini prodotti con PREMIUM® CHARDONNAY risultano preferiti per intensità, persistenza ed armonia. In presenza di un'adeguata componente nutrizionale, PREMIUM® CHARDONNAY porta egregiamente a conclusione fermentazioni condotte su mosti dalla concentrazione osmotica elevata e dal contenuto di rame particolarmente alto.

Ottima propensione all'affinamento "sur lies" dove contribuisce elegantemente al risultato organolettico finale e alle fermentazioni in barriques.

Per l'impiego di PREMIUM® CHARDONNAY attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



PREMIUM® CHARDONNAY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



MODALITÀ D'USO

Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura. Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e dev'essere accuratamente arieggiato; in questa fase si consiglia l'uso di attivanti di fermentazione complessi come V ACTIV PREMIUM®.

Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare. E' consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.

Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sul corretto utilizzo di PREMIUM® CHARDONNAY in fermentazione primaria ed in presa di spuma, consultare le apposite procedure disponibili attraverso il nostro servizio tecnico.



DOSI

10-20 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi e rosati,
20-30 g/hL in rifermentazione.



CONFEZIONI

Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g.



CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta.

Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.