

SELECTYS® COONAWARRA (CNW)

Lievito selezionato per vini freschi e strutturati.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® COONAWARRA (CNW)** è stato selezionato in Australia, in particolare nella Coonawarra Valley con il preciso obiettivo di ottenere bianchi e rosati freschi ed intensi, con la tipica nota agrumata.

SELECTYS® COONAWARRA (CNW) viene largamente impiegato anche nella fermentazione in barriques o in presenza di frammenti legnosi (BF e AFR) e per i processi di affinamento "sur lies" in cui fornisce eccellenti risultati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Temperatura di fermentazione consigliata da 24°C a 30°C
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Produzione di glicerolo: alta
- Potere demalicante: medio-alto
- Potere alcoligeno: > 14,5 % vol.
- Avvio di fermentazione sicuro ed efficace.
- Cinetica fermentativa regolare con completo esaurimento degli zuccheri.
- Fermentazione regolare fino a temperature di 30°C, temperature ottimali tra 13 e 24°C.
- Buon potere alcoligeno che consente di arrivare oltre 14,5 gradi alcolici.
- Produzione di schiuma ridotta.
- Produzione di acidità volatile : bassissima.

APPLICAZIONI

- Permette l'ottenimento di vini caratterizzati da buona struttura ed eleganza, che si prestano al consumo giovane o dopo affinamento in legno.
- Permette di evidenziare e rafforzare le caratteristiche varietali del vitigno.
- Si presta alla produzione di vini novelli ai quali dona corpo e complessità aromatica.
- Assicura fermentazioni regolari senza richiedere attenzioni eccessive resistendo bene a temperature relativamente basse (13-14 °C).
- Produzione di idrogeno solforato debole in normali condizioni nutrizionali.
- Esigenze nutrizionali discrete. Il ceppo CNW esprime al massimo le sue potenzialità con una presenza equilibrata di elementi nutritivi azotati amminoacidici (si consiglia l'uso di **VIVACTIV FRUIT** oppure di **VIVACTIV AROME**)

DOSAGGIO

- Vini Bianchi e Rosati : 20 - 25 g/hL .
- Vini Rossi : 15 - 30 g/100 kg in relazione allo stato sanitario ed alle caratteristiche compositive delle uve.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi (LSA) in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua più 2,5 litri di mosto a 37°C. Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aumentare la soluzione di lievito con altrettanto mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

500 g

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale. Da utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.