

SELECTYS® ITALICA AM 37

Ceppo selezionato per vini rossi importanti e per vini senza solfiti.

CARATTERISTICHE

Il ceppo **SELECTYS® ITALICA AM37** è stato isolato all'inizio degli anni '90 nel corso di un piano di selezione, svolto su vigneti siti nella zona della Valpolicella, finalizzato alla ricerca di lieviti specifici per la produzione di vini rossi ad alte gradazioni destinati a medio e lungo affinamento, anche in legno.

SELECTYS® ITALICA AM37 è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f. bayanus) ad elevata capacità colonizzante in grado di prendere rapidamente il sopravvento sulla flora indigena.

Mostra una bassissima propensione alla produzione di SO₂ tanto da essere stato recentemente (2011) valutato il miglior ceppo nella produzione di vini Sulphite Free in uno studio comparato tra diversi ceppi commerciali proposti per questo tipo di produzione.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Temperatura di fermentazione consigliata da 14°C a 30°C

Produzione di H₂S: inferiore alla media

Produzione di SO₂: bassissima

Produzione di acidità volatile: bassissima

Produzione di glicerolo: alta

Potere demalicante: medio-alto

Potere alcoligeno:

- 15,5 % vol. (valutazione in mezzo sintetico)
- 16,5 % vol. (esperienze pratiche di cantina)

APPLICAZIONI

Nella produzione di vini bianchi e rosati senza solfiti **SELECTYS® ITALICA AM37** dimostra una buona capacità di liberazione degli aromi varietali tipici del vitigno, incrementandone l'aromaticità con una buona produzione di aromi fermentativi (esteri, banana, frutta tropicale) che non vanno mai a coprire le note varietali.

Nella fermentazione di vini rossi importanti **SELECTYS® ITALICA AM37** sviluppa aromi "confit" (marmellata, frutta a bacca rossa matura) associati ad una nota speziata, principalmente di liquirizia.

Dal punto di vista gustativo, i vini ottenuti con l'impiego di **SELECTYS® ITALICA AM37** presentano una bassa aggressività tannica unita ad struttura morbida ma ben presente, risultando pieni ma non astringenti.

Le caratteristiche fermentative e sensoriali rendono il ceppo **SELECTYS® ITALICA AM37** vantaggioso per la produzione di vini rossi in cui si ricerchi un buon corredo di aromi maturi uniti ad un ottimale equilibrio tra la morbidezza e la struttura tannica. L'utilizzo di **SELECTYS® ITALICA AM37** favorisce la successiva FML.

DOSAGGIO

- **Prima fermentazione rossi** : 15 – 30 g/100 kg in relazione allo stato sanitario ed alle caratteristiche compositive delle uve
- **Riavvio di fermentazione arrestata** : 30 - 50 g/hL seguire l'apposito protocollo Oenofrance
- **Vini senza solfiti** : 20-40 g/hL (si consiglia l'uso di **LYSOGRAM +** nel piede di fermentazione)

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.