



CHARME® FLOREAL

LIEVITO AROMATICO CON COMPONENTE DOMINANTE DI TIPO FLOREALE, PER L'ELABORAZIONE DI VINI SPUMANTI E FRIZZANTI FERMENTATI IN AUTOCLAVE

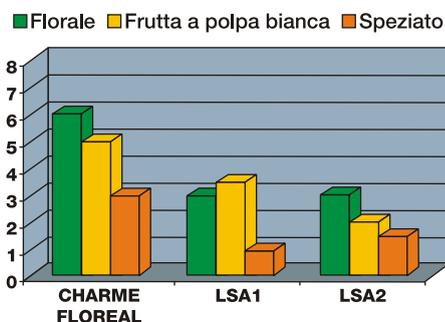
APPLICAZIONI

Per le sue caratteristiche microbiologiche ed organolettiche, **CHARME® FLOREAL** è un ceppo particolarmente indicato per l'elaborazione di spumanti e frizzanti di qualità fermentati in autoclave.

CHARME® FLOREAL presenta infatti delle buone qualità fermentative (buona capacità di fermentare a bassa temperatura, buona resistenza all'alcol) che permettono di raccomandarlo per questa specifica applicazione abbinato naturalmente ad una buona nutrizione del lievito.

CHARME® FLOREAL favorisce l'espressione di un quadro aromatico fine ed elegante, con una dominante floreale, arricchita di sentori di frutta a bacca bianca e spezie, particolarmente ricercata nei vini bianchi spumanti (figura).

Confronto tra il tenore di aromi florali, di frutta bianca e speziati di vini Prosecco ottenuti a partire dalla stessa base e fermentati con ceppi di lievito diversi.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Carattere killer: **CHARME® FLOREAL** è neutro rispetto al fattore killer

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- ◆ **Potere alcoligeno:** superiore a 14% vol.
- ◆ **Cinetica fermentativa:** avvio rapido, cinetica moderata e completa
- ◆ **Esigenze nutrizionali:** media necessità in azoto assimilabile
- ◆ **Produzione di SO₂:** molto bassa
- ◆ **Produzione di H₂S:** nulla
- ◆ **Produzione di acidità volatile:** in media 0,3 g/L

- ◆ **Temperatura di fermentazione:** 10 - 25 °C, per l'espressione degli aromi è consigliabile fermentare tra i 12 e i 18 °C

Parametri determinati in presa di spuma (pressione finale 5 atm):

- ◆ **Cinetica fermentativa in presa di spuma:** avvio rapido, cinetica moderata e completa
- ◆ **Produzione di acidità volatile:** molto bassa
- ◆ **Esigenze nutrizionali:** da associare sempre ad una corretta nutrizione azotata durante la preparazione del piede e la successiva rifermentazione

DOSI E MODALITÀ D'UTILIZZO

Mosti 20 - 30 g/hl
Spumantizzazione 10 g/hl

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve. Per le prese di spuma consultate il vostro distributore di zona che vi proporrà un opportuno protocollo di acclimatazione del lievito prima dell'inoculo.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospingere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- ◆ La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- ◆ Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e la massa da inoculare
- ◆ E' fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- ◆ La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g, in cartoni da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di 3 anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex Cœnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.