

Il settore Ricerca & Sviluppo Lafood Group, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agro Alimentari dell'Università degli Studi di Udine, affiancati dagli esperti Enologi della Rewine Consulting, hanno condotto una speciale sperimentazione, volta a selezionare i migliori e più performanti ceppi di lieviti iYeast® particolarmente indicati per la fermentazione di tutte le tipologie di vini rossi. In seguito alle prove effettuate, ed in virtù dei risultati ottenuti, è stato possibile selezionare e produrre uno speciale "blend" di lieviti iYeast® "original second generation process" iYeast®Toro Nero Fine Blend Dry Yeast.



DESCRIZIONE

Lievito secco attivo selezionato: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. OGM Free. Blend di lieviti iYeast® selezionato in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine e gli Enologi della Rewine Consulting.

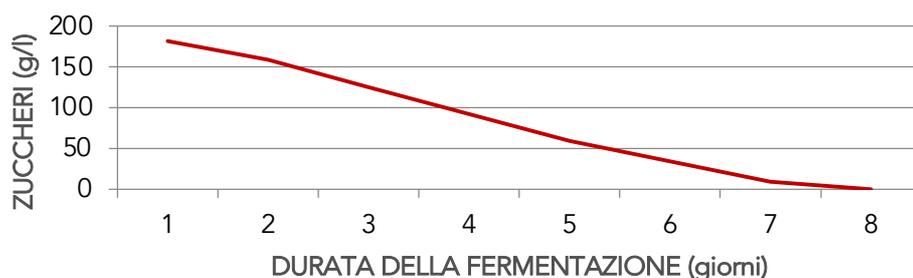
Per il suo elevato vigore fermentativo, la alta resistenza al grado alcol $>20^\circ$, la eccezionale resistenza alle basse e alte temperature (range tra 8°C e 38°C), il suo spiccato carattere aromatico "varietale", si consiglia l'utilizzo su vini rossi giovani e fruttati, nonché vini rossi importanti, anche destinati all'invecchiamento. Fondamentale caratteristica di iYeast®Toro Nero la capacità di fermentare anche il Fruttosio, che ne consente vivamente l'utilizzo nei vini rossi ad altissimo grado alcolico. Eccellente per riavviare gli arresti di fermentazione in condizioni particolarmente difficili alla dose di 40 gr/hl



PRESTAZIONI ENOLOGICHE

- Elevato vigore fermentativo
- Ridotta fase di latenza
- Elevata resistenza alcolica (fino 20% Vol)
- Fattore Killer con prevalenza sulla microflora autoctona
- Fermenta regolarmente anche a basse temperature (fino a 8°C)
- Bassa produzione di acidità volatile
- Minima produzione di solfiti (SO_2)
- Minima produzione di acetaldeide e acido piruvico
- Quasi assente produzione di schiuma alle temperature medio-basse
- Fermentazioni e rifermentazioni rapide con differenti range di pH
- Elevata resistenza a fattori inibitori della fermentazione
- Bassa produzione di alcoli amilici

CURVA DI FERMENTAZIONE



TIPO DI VINO: FERMO

CULTIVAR: SAUVIGNON

ALCOOL GENERATO: 12,5 % vol.

T_{FERM}: 15°C

ACIDITA' VOLATILE: 0,19 g/l



intensità olfattiva	8
complessità aromatica	9
aroma speziato	4
aroma frutta essiccata	7
aroma frutta fresca	7
aromi pirazinici	4
aroma floreale	6



DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

Le dosi consigliate possono variare a seconda della modalità d'impiego, dello stato sanitario delle uve e del giudizio dell'Enologo.

- Vinificazione in Rosso: 20-30 g/hl

Reidratare in volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito, ad una temperatura di 35°-40°C. Omogenizzare bene la massa, attendere 10-15 minuti e aggiungere ACTIVE POWER in dosi 20-30 g/hl per garantire e ottimizzare una importante fase di moltiplicazione cellulare.



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto da 0,500 Kg in scatole da 10 Kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.



ANALISI TIPO

- Non Saccharomyces: UFC/g <500
- Batteri lattici: UFC/g <500
- Muffe: UFC/g <50
- Batteri acetici: UFC <50
- Coliformi: UFC/g <50
- E. coli/g: assente
- Staphylococcus UFC/g: assente
- Salmonella/25g: assente

