



**Institut Oenologique de Champagne**

Distributore per l' Italia :

**Paolo Araldo Srl - Reg. San Vito, 88 - 14042 Calamandrana (AT)** prodotto non derivante da OGM

tel.: 0141/76 91 53 fax: 0141/72 74 96 e-mail: info@paoloaraldo.com

## **LIEVITO SECCO ATTIVO**

### **IOC 18-2007**

CEPPO: *Saccharomyces bayanus* Killer

ORIGINE: Institut Oenologique de Champagne

prodotto non derivante da OGM

Dal cuore dei vigneti della Champagne, l' INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE ha sempre selezionato e commercializzato lieviti in tutto il mondo. Frutto di una lunga ricerca, questo ceppo, isolato a partire dai mosti dei migliori crus della Champagne viene proposto sotto forma secca dal settembre 1981. In Champagne è il ceppo maggiormente utilizzato, sia per la vinificazione che per la presa di spuma. E' stato depositato dal 1992 presso la Collezione dei Lieviti di interesse Biotecnologico dell'INA di PARIGI GRIGNON, sotto la referenza IOC 18-2007.

#### **Applicazioni :**

- vinificazione ;
- presa di spuma ;
- fermentazioni a basse temperature ;
- rifermentazioni.

Questo ceppo consente di elaborare dei vini di grande finezza, conservando le qualità del vitigno e le caratteristiche del terroir.

Rinomato nell'universo dei vini spumanti, metodo classico, questo lievito viene inoltre apprezzato per la produzione dei vini tranquilli (Alsazia, bordolese, Borgogna, Provenza, valle della Loira).

La sua eccellente adattabilità ai mezzi più difficili (pH bassi e temperature basse) permette di ottenere il rapido consumo, e completo, degli zuccheri, evitando così la produzione di composti secondari indesiderati.

La stretta collaborazione fra i nostri enologi, i nostri ingegneri microbiologi ed i nostri produttori ci permette di presentare un prodotto di alta qualità con una popolazione di lieviti elevata.

#### **Caratteristiche enologiche :**

- rendimento alcolico : 16 g di zucchero per 1 % d'alcool ;
- produzione d'acidità volatile debole : 0.10 g/l ;
- resistenza all'alcool elevata : > 15 % vol ;
- fattore Killer K2 attivo :inseminazione facilitata ;
- produzione di glicerolo : 6g/l ;
- resistenza all' SO2 ;
- produzione di SO2 nulla

#### **Caratteristiche di produzione :**

- cellule vitali > 20 miliardi di cellule/g ;
- umidità : 6% massima ;
- purezza microbiologica > 99.995%

#### **Dosi d'impiego :**

##### Vinificazione

in bianco : 10 - 20 grammi per ettolitro ;

in rosso : 20 - 25 grammi per ettolitro.

##### Rifermentazioni

50 grammi per ettolitro per la preparazione del pied de cuve.

##### Presa di spuma (metodo classico)

10 - 20 grammi per ettolitro per la preparazione del pied de cuve.

#### **Presentazione e condizionamento :**

Dal 1993 : sacchetti in alluminio laminato e polietilene sotto vuoto, in scatole di cartone personalizzato che ne garantiscono l'origine e lo stato di conservazione.

Sacchetti : confezione da 500g

Cartoni da 20 scatole

#### **Stabilità e stoccaggio :**

La perdita d'attività è nulla qualora i lieviti vengano stoccati in congelatore, a 20° è inferiore all'1% a l mese.

L'informazione contenuta in questa scheda tecnica è quella di cui noi disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze . Ciò non dispensa l'utilizzatore di attuare tutte le precauzioni e di realizzare delle proprie prove. Tutti i regolamenti in vigore devono essere scrupolosamente osservati.