

LALVIN[®]



LALVIN PERSY[™]

Saccharomyces cerevisiae



Da più di 25 anni Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazione sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO[®] - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO[®] sono naturali al 100%.



Per vini fruttati, puliti ed equilibrati

Applicazioni

Lalvin PERSY[™] è indicato per la produzione di vini rossi in cui si vuole esprimere al meglio il potenziale varietale. L'innovativa tecnica utilizzata per selezionare Lalvin PERSY[™] è stata brevettata ed è frutto della collaborazione tra Lallemand, Montpellier SupAgro e l'INRA Montpellier. Grazie a questa tecnica di selezione Lalvin PERSY[™] produce bassissime concentrazioni di SO₂, acetaldeide e H₂S.

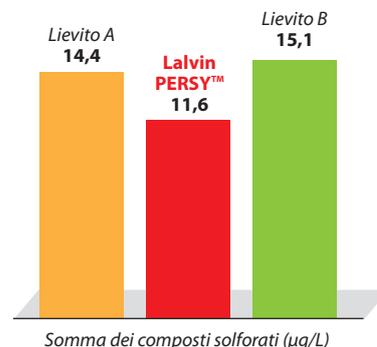
Per queste sue caratteristiche è particolarmente indicato per la fermentazione di varietà che tendono ad andare in riduzione, delle quali esalta il carattere fruttato, la freschezza e la persistenza aromatica. Lalvin PERSY[™] ha dimostrato eccellenti performance fermentative, elevata tolleranza all'etanolo e ottima compatibilità con la fermentazione malolattica.

Lalvin PERSY[™] conferisce ai vini una maggiore morbidezza e rotondità dei tannini determinando un miglioramento della qualità globale in bocca.

Profilo sensoriale

Morbidezza
Freschezza
Speziato
Frutato
Intensità
aromatica
Frutta rossa
Complessità
Persistenza
Volume

Composti solforati - Syrah 2018
Languedoc (Francia)



Caratteristiche tecniche

- ✓ Raccomandato per la produzione di vini rossi.
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Possiede il fattore Killer (ottima capacità di colonizzazione)
- ✓ Temperatura di fermentazione consigliata: 15-28°C
- ✓ Cinetica fermentativa: moderata
- ✓ Alta resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Basse richieste in azoto assimilabile
- ✓ Bassissima produzione di SO₂ e H₂S
- ✓ Bassa produzione di composti leganti la SO₂ (acetaldeide)
- ✓ Eccellente compatibilità con la FML

Istruzioni per l'uso

Dosi: 20-40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e protetto.

Consigliato per varietà che tendono ad andare in riduzione.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.
Giugno 2019

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Soluzioni biologiche innovative / www.lallemandwine.com

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

Original by culture