



# Collection CÉPAGE

## Pinot

**Lievito enologico**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Valorizza il carattere varietale dei vini da vitigno Pinot.*

### Origine

Ceppo n° LW 06 selezionato dal dipartimento di ricerca enologica della DSM.

### Applicazione

Collection Cépage Pinot® è stato selezionato per valorizzare la qualità delle uve Pinot. Il ceppo permette di ottenere dei Pinot leggeri e mediamente strutturati, morbidi ed equilibrati, con un bel colore rosso granato. I vini fermentati con Collection Cépage Pinot® hanno un naso fine con note di frutta rossa (ciliegia, amarena, lampone, ribes nero). Collection Cépage Pinot® è indicato anche in caso di macerazioni prefermentative a freddo.

### Proprietà enologiche

#### ■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza media, cinetica media e regolare.

#### ■ Resa zucchero/alcool

- 16,2 g di zucchero per 1 % d'alcool.

#### ■ Caratteristiche tecnologiche

- Intervallo di temperatura di fermentazione: da 12 a 32 °C.  
- Potere alcoligeno: 14 % vol.  
- Resistenza alla SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l.  
- Scarsamente schiumogeno.  
- Medi fabbisogni d'azoto.

#### ■ Caratteristiche del metabolismo

- Media produzione di glicerolo.  
- Produzione di acidità volatile inferiore a 0,20 g/l.

- Scarsa produzione di acetaldeide.
- Scarsa produzione di H<sub>2</sub>S.

#### ■ Esalta la tipicità del Pinot Nero.

#### ■ Aumenta il volume in bocca.

#### ■ Migliora l'estrazione dei composti fenolici e l'intensità colorante.

### Dosi d'impiego

Collection Cépage Pinot® contiene 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Quantità raccomandata:

- Aggiunta di lieviti precoce, prima della macerazione prefermentativa a freddo: 25 g/hl.
- Aggiunta di lieviti per la vinificazione tradizionale: 20 g/hl.

### Confezionamento

Collection Cépage Pinot® è confezionato in pacchetto sottovuoto da 500 g. La conservazione dev'essere effettuata nella confezione originale sigillata, in un luogo fresco (da 5 a 15 °C) e secco.

**DSM Food Specialties**

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

TRN 27235314

www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**

## Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

### Protocollo di reidratazione



Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38 °C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5 % i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

## Fase di incorporazione.

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante.

Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte).

L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



## Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. È importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo.

È inoltre ugualmente consigliata un'aerazione

ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo Maxaferm®, a base di scorzi di lieviti, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA