

SC-BAM01

BAM01 è un lievito per uso enologico in forma liquida, *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato da uve rosse in Piemonte. Il prodotto è formulato come "crema di lievito - CRY" secondo la monografia sui lieviti *Saccharomyces* OIV-OENO 576A- 2017. Costituito da cellule fresche e attive, di prima propagazione e non da reidratazione di LSA, esprime una sorprendente complessità di attività enzimatiche. **La coltura presenta un altissimo grado di purezza ed è priva di batteri lattici ed acetici.** Il ceppo è depositato presso una Collezione Internazionale e sviluppato secondo le migliori tecniche di produzione di biomasse cellulari vive e vitali.

Alta produzione di aromi secondari, soprattutto esteri etilici.

Si tratta di un preparato in crema di altissima vitalità che non ha bisogno di essere reidratato.

Starter per la vinificazione di mosti rossi, varietali, aromatici e semi-aromatici.

- Potere fermentativo: 15% v/v
- Cinetica fermentativa costante
- Ridotta fase di latenza
- Temperatura: da 20°C
- Richiesta azotata: media
- Media produzione di H₂S
- Resistenza alla SO₂: nella norma
- Bassa produzione di acidità volatile
- Limitata produzione di schiuma



SC-BAM01 nasce da un lavoro di selezione volto a perseguire obiettivi di ordine ecologico, enologico e biotecnologico, per poter offrire alle Cantine colture di lievito autoctone che tengano conto delle specifiche proprietà sensoriali dei prodotti italiani.

Si tratta di un ceppo adatto alla produzione di vini fermi, rossi rosati e bianchi. Caratterizzato da alta produzione vini molto fruttati, buona produzione di polisaccaridi e una ottima conservazione del colore.

Il ceppo è stato selezionato da uve Brachetto per la sua attività metabolica orientata alla produzione di esteri e altri composti aromatici secondari. È adatto alla vinificazione di vini rossi come: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Montepulciano e Barbera.

Ha dimostrato risultati notevoli, inoltre, su mosti aromatici e semi-aromatici, su varietà come Moscato, Traminer, Malvasia, Sauvignon, Riesling e Verdicchio.

Presenta una ridotta fase di latenza, una cinetica di fermentazione costante e non tumultuosa. Produce pochi composti solforati. Presenta una bassa produzione di schiuma e di acidità volatile. Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO e DOSAGGIO

Dosaggio: 20 – 30 gr/hL.

Agitare bene prima dell'uso. Preparare una sospensione vinica in modo da ottenere 20 – 30 gr/hL di coltura sulla massa da fermentare. Valutare ed eventualmente correggere il valore di APA del mosto (>120ppm)

Dopo l'aggiunta si raccomanda l'omogeneizzazione tramite rimontaggio o mediante l'uso di un agitatore.

CONFEZIONE

Bottiglia da 1 Kg, tanica da 5 Kg.

CONSERVAZIONE e SHELF-LIFE

Il prodotto va conservato a +4°C in confezione chiusa. Se parzialmente utilizzato, richiudere la confezione e conservare refrigerato.

12 settimane dalla data di produzione, alle condizioni di stoccaggio nel contenitore originale.