

**SC-GAVI** è un lievito per uso enologico in forma liquida, *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato da uve Cortese nel territorio del Gavi. 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.

**Buona produzione di aromi secondari, anche di tipo tiolico.**

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

Starter per la vinificazione di mosti per vini bianchi di qualità.

- Potere fermentativo: 14,5% v/v
- Cinetica fermentativa costante
- Ridotta fase di latenza
- Temperatura: da 18°C
- **Bassa produzione di H<sub>2</sub>S**
- Resistenza alla SO<sub>2</sub>: nella norma
- Bassa produzione di acidità volatile
- Limitata produzione di schiuma

**SC-GW** 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. Le nostre colture costituiscono valide alternative a quelle attualmente in commercio, standardizzate e poco numerose, che rischiano di provocare un’omologazione del gusto e sciupare le più affascinanti prerogative dell’ecosistema e del terroir dove vivono i vitigni.

Il ceppo è stato selezionato da uve Cortese nel territorio del Gavi e dimostra un’ottima attitudine per le fermentazioni primarie di mosti bianchi di qualità: Falanghina, Gavi, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Vermentino, Vernaccia. Presenta una fase di latenza breve e dà vita a una cinetica di fermentazione rapida, costante e non tumultuosa, con chiusure pulite e nette. Non produce composti solforati che potrebbero interferire sull’espressione aromatica, anzi, esalta la freschezza e la piacevolezza floreale del prodotto finito sostenendo le tipicità del vitigno. **Alta esaltazione delle note tioliche.** 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 (>100 ppm)

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.

