

SC-S44 è un lievito per uso enologico in forma liquida, *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Italia da e particolarmente indicato per la rifermentazione con il metodo classico o in autoclave. Il prodotto è formulato come "lievito della *liqueur de tirage*" 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. **La particolare metodica produttiva rende possibile effettuare l'inoculo direttamente in vino base, senza necessità di preadattamento.**

Ottimo "piede pronto" per la presa di spuma per la rifermentazione in autoclave

- Potere fermentativo: 14,5% v/v
- Elevata vigoria fermentativa
- Ridotta fase di latenza
- Temperatura: da 11°C
- Bassa produzione di H₂S
- Resistenza alla SO₂: nella norma
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di schiuma
- Esalta gli aromi fruttati e floreali
- Veloce autolisi della cellula.



SC-S44 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. In particolare, i principali ceppi per rifermentazione attualmente in commercio sono stati isolati in territorio francese sulla base delle caratteristiche qualitative dello Champagne. **SC-S44** contiene un ceppo di lievito selezionato in Italia da uve Glera ed esalta in modo particolare gli aromi fruttati e floreali dei vitigni a bacca bianca. Ottimo per la rifermentazione in autoclave (metodo Charmat), **è un prodotto biotecnologico che rende possibile evitare la preparazione del "piede"** effettuando solamente l'allestimento della sospensione vinica. Presenta elevata vigoria fermentativa anche a basse temperature. Presenta bassa produzione di composti solforati, schiuma e acidità volatile. Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti.

MODALITÀ D'USO e DOSAGGIO METODO CHARMANT / MARTINOTTI

Dosaggio:

- Inoculo diretto senza pied de cuve: 20 - 30 gr/hl.
- Inoculo con pied de cuve: 5 - 10 g/hl

Caratteristiche del vino base all'inoculo:

APA totale: ≥ 100 mg/l ; SO₂ totale: ≤ 80 mg/l

Temperatura di rifermentazione: ≥ 13°C

AL MOMENTO DELL'INOCULO EVITARE SBALZI TERMICI OLTRE 2°C

Modalità d'uso consigliata: Agitare bene prima dell'uso. A questo punto inoculare direttamente il vino base con un dosaggio fra 20 a 30 gr/hl; eseguire un rimontaggio al fine di omogeneizzare la coltura.

In alternativa, disperdere in vino base al fine di realizzare un *pied de cuvee* pari, ad esempio, all'8% dell'intera massa da fermentare.

MODALITÀ D'USO e DOSAGGIO METODO CLASSICO

Il dosaggio va calcolato a base del certificato analitico allegato ad ogni lotto per garantire il numero di cellule per ml. seguendo il metodo usuale della cantina. Dopo l'aggiunta del lievito al vino base, garantire l'omogeneizzazione e proseguire con il tiraggio.

Contattare il nostro servizio tecnico per protocolli dettagliati di tiraggio.

CONFEZIONE:

Bottiglia da 1 Kg, tanica da 5 o 10 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