

LA MARQUISE

Lievito per l'elaborazione di vini effervescenti

CARATTERISTICHE

LA MARQUISE è un lievito *Saccharomyces cerevisiae galactose* - selezionato per le sue eccellenti proprietà fermentative e per la sua capacità di elaborare vini effervescenti eleganti ed equilibrati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

LA MARQUISE presenta un'ottima capacità di moltiplicazione e realizza un'ottima fermentazione alcolica senza deviazioni anche in condizioni difficili, riscontrate nell'ambito dell'elaborazione di vini base (bassa temperatura, mosti molto limpidi) o con uve molto mature.

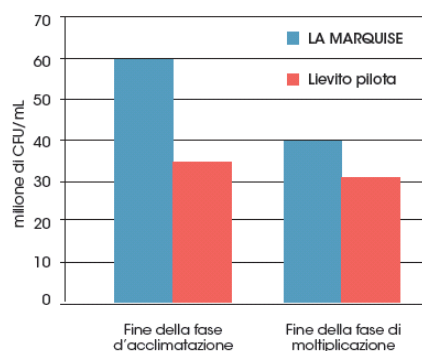
Assolutamente adatto alla presa di spuma per l'elaborazione del *pie'd de cuve* di *tirage* in ottime condizioni di moltiplicazione e garantisce l'ottenimento di vini effervescenti di grande qualità.

Realizzazione di un *pie'd de cuve* con LA MARQUISE

Analisi del vino base:

Grado	Glu-frutt	pH	SO ₂ Totale	SO ₂ Libera	Acidità Totale	Acidità Volatile	Malico
% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H ₂ SO ₅	g/L H ₂ SO ₅	g/L
11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4

Confronto della moltiplicazione di LA MARQUISE e di un lievito pilota durante l'elaborazione del *pie'd de cuve*



- Specie: *S. cerevisiae galactose* -
- Fattore Killer: Killer K2 positivo
- Cinetica fermentativa: rapida
- Fase di latenza: media
- Intervallo di temperatura FA: da 10° a 30°C
- Tolleranza all'alcool: 15,5% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno in azoto: scarso
- Produzione di SO₂: scarsa

Caratteristiche organolettiche:

LA MARQUISE permette l'elaborazione di vini fini ed eleganti, sempre nel rispetto della tipicità del vitigno.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini effervescenti secondo i metodi tradizionale, ancestrale o in autoclave (metodo Charmat): realizzazione della fermentazione alcolica e della presa di spuma
- Elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati tranquilli nel rispetto della tipicità del vitigno
- Elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati tranquilli in condizioni difficili (bassa temperatura, mosti molto limpidi, forte maturità)
- Elaborazione di *pied de cuve* per riavviare un arresto di fermentazione alcolica

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi (LSA) in 10 volte il loro peso di una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente e ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta di 2,5 litri d'acqua e di [2,5 litri di](#) mosto a 37°C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito reidratato. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il *pied de cuve* al mosto. Altrimenti, raddoppiare il *pied de cuve* con mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

Per un avvio più rapido su mosto molto freddo, si può procedere, dopo la fase di reidratazione, ad una riattivazione per 24 ore in un volume che rappresenta l'1% del volume finale da inoculare.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

INGREDIENTI

Lievito secco attivo, emulsionante E491. Non contiene OGM.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g, cartone da 20 x 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare al fresco tra 2° e 8°C. Può rimanere a temperatura ambiente per 3 mesi (< 25°C).

Da utilizzare immediatamente dopo apertura.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com