

SCHEDA TECNICA:

RULER BLAST

SACCHAROMICES CEREVISIAE

RULER BLAST è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato in Francia dall'Istituto INRA di Narbonne. È un LSA con elevata vigoria che gli consente di gestire fermentazioni regolari, sicure e complete. È un LSA "varietale" che rispetta le caratteristiche del vitigno e apporta ai vini pienezza e morbidezza. RULER BLAST è apprezzato nell'elaborazione di vini frizzanti.

Caratteristiche enologiche:

RULER BLAST si caratterizza per la sua breve fase di latenza e per le fermentazioni rapide e regolari che porta a completamento. È un LSA per l'ottenimento di varie tipologie di vini e viene consigliato in particolare:

- nella fermentazione di mosti limpidi (ben chiarificati o filtrati).
- quando la gradazione alcolica da raggiungere è elevata.
- per la elaborazione di vini morbidi edì carattere.
- dov'è richiesta una parziale attività demalicante, essendo in grado di ridurre l'acido malico fino al 30% del suo contenuto iniziale.
- dove si vuole agevolare la FML.

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*.

Concentrazione: 25 miliardi di cellule vive per grammo.

Temperatura di fermentazione: tra 15 a 35°C

Resa zucchero/alcool: 16,5 g di zucchero per 1% di alcool.

Tolleranza all'alcool : 14% vol.

Resistenza alla SO₂ libera: 50mg/l

Produzione di schiuma: bassa.

Produzione di glicerolo: 6-8 g/l

Produzione di acidità volatile: molto bassa (<0,15 mg/l)

Produzione di acetaldeide:bassa (<20 mg/l)

Produzione di alcoli superiori: bassa.

Produzione di H₂S:trascurabile.

Produzione di SO₂: <10 mg/l

Consigli di utilizzo:

Dose di inoculo consigliata: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni.

Stemperare 500 g di lievito in 5 lt di soluzione zuccherina al 5% utilizzando acqua tiepida. La temperatura dell'acqua di reidratazione deve essere di 35°- 38°C non clorata.

Aggiunto il lievito nell'acqua mescolare delicatamente, quindi lasciare riposare per 20 minuti e inoculare alla massa.

La differenza di temperatura tra il lievito reidratato ed il mosto non deve essere superiore a 8°C.

IMPORTANTE: è caldamente raccomandato l'uso di attivanti per sfruttare appieno le caratteristiche del ceppo.

Confezioni:

Il lievito RULER BLAST è confezionato in pacchi sottovuoto da 75 g, 500 g e in scatole da 10 kg.

Conservare il pacchetto originale e sigillato ad una temperatura tra 5 e 15 gradi, in ambiente asciutto. Se parzialmente utilizzato, richiudere il sacchetto e conservarlo in frigorifero a + 4°C.

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.**

Questo prodotto è ritenuto non pericoloso quindi non necessita di una scheda di sicurezza.