

# LA PERSANE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi  
ad espressione aromatica fiorale

## CARATTERISTICHE

**LA PERSANE** è un lievito derivato dall'incrocio tra *Saccharomyces cerevisiae galactose* - e *Saccharomyces uvarum*, creato e selezionato da Sofralab. **LA PERSANE** è particolarmente indicato per l'ottenimento di vini bianchi aromatici. **LA PERSANE** favorisce infatti la complessità e la finezza aromatica con lo sviluppo di note floreali in particolare di rosa.

## PROPRIETA ENOLOGICHE

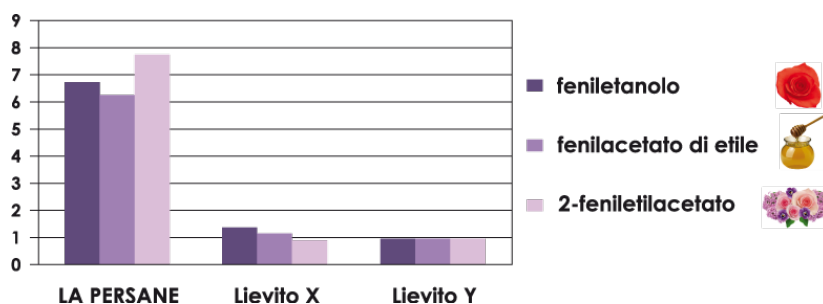
### Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - X *Saccharomyces uvarum*.
- Cinetica di fermentazione: cinetica media.
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 12° a 24 °C
- Tolleranza all'alcool: fino a 14% vol.
- Produzione d'acidità volatile: molto scarsa.
- Fabbisogno in azoto: medio.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media.
- Produzione di H<sub>2</sub>S: scarsa.

### Proprietà organolettiche:

- Consistente produzione di composti aromatici fenilati (2-feniletanolo, etilfenilacetato, 2-feniletilacetato) che sviluppa delle note di rosa, di miele, di fiori.

Figura: analisi comparata dei composti aromatici fenilati su vini bianchi vinificati con 3 lieviti diversi. I valori sono espressi rispetto alle concentrazioni riscontrate nel vino vinificato con il lievito Y (Piquepoul blanc 2011, Francia).



Il vino bianco vinificato con **LA PERSANE** presenta una concentrazione in composti aromatici fenilati significativamente superiore (oltre 6 volte) ai vini vinificati con gli altri lieviti.

## APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi aromatici.
- Sviluppo dell'espressione aromatica di vitigni bianchi ricchi in precursori aromatici come il Gewürztraminer, il Riesling, il Moscato, il Pinot grigio ecc.
- Sviluppo della complessità aromatica di vitigni bianchi come lo Chardonnay, il Melon de Bourgogne, il Marsanne ecc.

## DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione: nessuna.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente, ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C. Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua e 2,5 di mosto a 37° C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non supera 10° C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aggiungere il doppio in mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare.

### Precauzione d'utilizzo:

Prodotto per uso enologico e nelle industrie agroalimentari.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## INGREDIENTI

Lievito secco attivo, emulsionante E491. Non contiene OGM.

## CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 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 l'apertura. Da utilizzare preferibilmente prima della 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.*