

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN  
R7

SELEZIONE

CHAMPAGNE



*Distribuzione esclusiva  
per l'Italia:*



DAL CIN GILDO s.p.a.  
Via 1 Maggio, 67  
20049 Concorezzo (MB) Italy  
tel. 039.6049477  
fax. 039.6886150  
www.dalcin.com  
e-mail: enolia@dalcin.com



LALLEMAND INC. Succ. italiana  
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemmandwine.com

**SICUREZZA NELLA  
PRESA DI SPUMA E NELLA  
CURA DEGLI ARRESTI**

### APPLICAZIONI

Ceppo selezionato in Champagne, che fa della sicurezza fermentativa la sua caratteristica più importante.

Inizia rapidamente e completa senza problemi il processo fermentativo, anche con tenori zuccherini elevati o partendo da alte gradazioni alcoliche. Il suo potere alcoligeno è estremamente elevato (fino a 19% v/v) e l'andamento della fermentazione è regolare e cineticamente moderato.

Il ceppo R7 è specifico per la preparazione di vini frizzanti e spumanti e risulta inoltre efficace nelle fermentazioni difficili o nelle riprese fermentative dopo eventuali arresti. In fermentazione primaria è consigliato per mosti poveri di sostanze nutritive o che presentino tracce anche elevate di agenti inibitori della fermentazione.

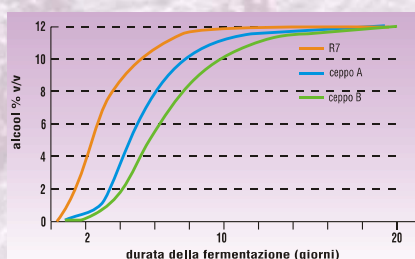
Grazie alla notevole pulizia fermentativa, seppur aromaticamente neutro, R7 rispetta ed affina le caratteristiche aromatiche varietali.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces bayanus*.
- Fattore killer: neutro.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>14°C).
- Potere alcoligeno: fino a 19% v/v.
- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e regolare velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

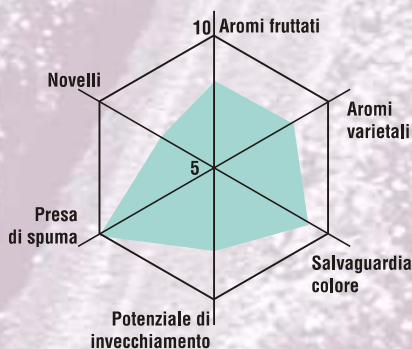
## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: rispetta ed affina la tipicità dei vini base.
- Proprietà gustative: esalta la freschezza e le note tipiche della varietà.
- Perlage a grana fine, legato alla temperatura di fermentazione.
- Vitigni consigliati: si adatta bene a tutte le varietà, bianche e rosse (Prosecco, lambruschi, Chardonnay, etc..).
- Tecnologie: adatto a tutte le condizioni di fermentazione particolarmente impegnative (carenza di nutrienti, presenza di sostanze inibenti...). Ottimi risultati si ottengono in presa di spuma e nella cura degli arresti.

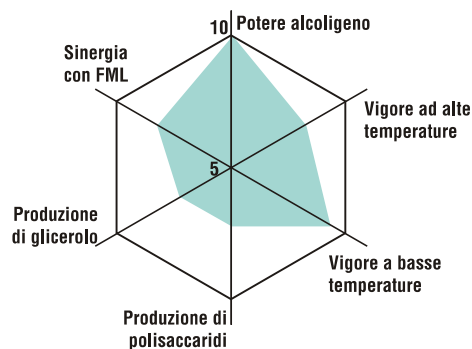


## R7: CINETICA DI FERMENTAZIONE

### EFFICACIA



### CARATTERI



## CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato: da 20 a 30 g/hl.

PREPARAZIONE: reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente idoneo.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.
- È sconsigliato l'uso di sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

CONFEZIONI: pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500g in scatole da 10kg.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia congiuntamente da Lallemand e Dal Cin.

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.