

VP 20

Lievito secco attivo

Il ceppo VP20 è stato scelto nell'ambito di un progetto di selezione di lieviti autoctoni per la produzione di vino Amarone, svolto presso il Laboratorio del prof. Dellaglio al Dipartimento Scientifico e Tecnologico dell'Università di Verona, in collaborazione con il Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura della Provincia di Verona.

La selezione è stata effettuata da mosti di vino Amarone prelevati in cantine della zona classica di produzione, che non facevano uso di starter commerciali.

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

VP20 è un ceppo di *Saccharomyces bayanus ex uvarum* derivante dalla selezione eseguita su una serie di ceppi autoctoni selezionati nella zona classica di produzione dell'Amarone, appartenenti alle specie *S. cerevisiae* e *S. bayanus*. Le valutazioni organolettiche e sensoriali del panel di esperti hanno messo in evidenza quelle che sono le caratteristiche peculiari del lievito VP20 cioè: frutta matura, aromi floreali e speziati.

Il ceppo in questione risulta rispettare perfettamente le caratteristiche del terroir, fondendole alle proprie ed originando un prodotto "tipico" in quanto riconoscibile.

La criofilia di VP20 fa sì che esso fermenti bene a bassa temperatura e ciò ne consente l'utilizzo anche in cantine in cui il controllo della temperatura non sia garantito (tecnologie "tradizionali").

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

Potere alcoligeno 17% di alcool

Tolleranza alla SO₂: 50 mg/l non hanno provocato significativi rallentamenti dell'avvio di fermentazione.

Media produzione di H₂S

Produzione di acidità volatile inferiore a 0.30 g/l

Alta produzione di glicerolo: 15-17 g/l

Temperatura di fermentazione: 10-12°C

Veloce avvio di fermentazione a basse temperature.

DOSAGGIO E MODALITA' D'IMPIEGO

20-30 g/hl. Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso di una soluzione 1:1 di acqua e mosto alla temperatura di 38-40°C. Utilizzare possibilmente, per questa operazione, mosto pulito, chiarificato o filtrato. Lasciare riposare circa 20 minuti. Aggiungere insieme al primo pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Osservare scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e il pigiato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è disponibile in pacchetti sottovuoto da 500 g. Conservare in ambiente fresco ed asciutto e nella confezione integra. Utilizzare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.

VP20 è un ceppo selezionato, testato e certificato da:

Dipartimento Scientifico e Tecnologico Università di Verona



in collaborazione con:

Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura Provincia di Verona



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