

CEPPO STAPA-CEPICA 1 di *SACCHAROMYCES CEREVIASIAE*: LIEVITO DI FIANO IN PASTA FRESCA PRONTO PER L'USO

Il ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* "STAPA-cePICA 1" è il frutto del progetto di ricerca "*Miglioramento Qualitativo dei Vini Campani*" attivato dallo STAPA-cePICA di Avellino e dal SeSIRCA in collaborazione con la Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Palermo, sotto la supervisione del Prof. Giancarlo Moschetti.

Lo STAPA-CePICA di Avellino dà l'opportunità ai produttori di Fiano di poter utilizzare gratuitamente, per un quantitativo massimo di 2 kg di lievito, il ceppo di questa selezione.

Modalità di richiesta del ceppo.

Le Aziende interessate all'impiego dovranno:

- compilare debitamente il modulo di "Richiesta invio ceppo STAPA-CePICA 1";
- inviare il modulo all'indirizzo di posta elettronica: nicolafrancesca@unipa.it e per conoscenza a l.branca@maildip.regione.campania.it.

Il termine ultimo per la richiesta è fissata entro e non oltre il termine del

15 agosto 2011

Caratteristiche tecnologiche

Il ceppo, isolato da uve "Fiano" coltivate nel Comune di Lapio (AV), è stato testato per la fermentazione di mosti su scala aziendale ed è risultato idoneo per la produzione di vini bianchi complessi ed eleganti.

Si è dimostrato un ottimo lievito, estremamente regolare nelle fermentazioni (condotte fino a 14°C e fino a 14.5% etanolo) ed è in grado di valorizzare le componenti tipiche del vitigno Fiano potenziandone le note speziate e floreali, senza appesantire l'aroma.

Manifesta un'ottima propensione all'affinamento "sur lies" contribuendo alla formazione di vini con un'elevata persistenza gustativa.

Protocollo di impiego

Il ceppo è distribuito sotto forma di starter "fresco", ovvero lievito in pasta costituito da una coltura pura, viva, attiva ad elevata concentrazione, in grado di innescare prontamente il processo di fermentazione alcolica e di portarlo regolarmente a termine.

- Quantità in ciascuna confezione: 1Kg
- Modalità d'inoculo: sciogliere il lievito in pasta direttamente nel mosto, non è necessaria la reidratazione in acqua a temperatura controllata.
- Dose da inoculare: 20g/hl, per volumi superiori a 50 hl è consigliato l'inoculo mediante "*pie de cuve*"

NB: in fermentazione va utilizzato come un normale lievito secco commerciale

Conservazione

Appena si riceve il ceppo di lievito in ghiaccio secco bisogna, fino al momento dell'utilizzazione, conservarlo in frigorifero a 4°C. Tale temperatura preserva l'integrità del lievito per un periodo di 40 giorni senza determinare abbattimento della vitalità cellulare.

Per ulteriori informazioni sulle caratteristiche del ceppo e sulle relative modalità di ricevimento è possibile contattare:

- Dott. Nicola Francesca tel. 333.8567240 - e-mail: nicolafrancesca@unipa.it.