

Vini Bianchi

VIVACE (VIC-23)

Ceppo dalla fermentazione pulita, per vini bianchi eleganti, freschi e vivaci.

- Vivace è un ceppo per la vinificazione in bianco, molto popolare per la produzione di spumanti.
- Previene la formazione di H₂S.
- Un forte fermentatore in grado di lavorare in un ampio intervallo di temperature (14-28°C).
- Questo ceppo produce note di pera, mela, pompelmo, lime e ananas, che riescono ad aggiungere una delicata complessità.
- Compatibile con la FML.

Vivace è adatto per Chardonnay e per vini bianchi da climi freddi (es. Chablis), dove note di pera, prugna verde e mela sono desiderate, così come per vini come il Riesling caratterizzati da note citriche. Può essere un'ottima accoppiata con il Pinot Grigio, per i suoi sentori di pepe nero ed eucalipto. Per la sua caratteristica anti-H₂S, Vivace è un'ottima scelta per l'affinamento sulle fecce in barrique del Sauvignon Blanc.

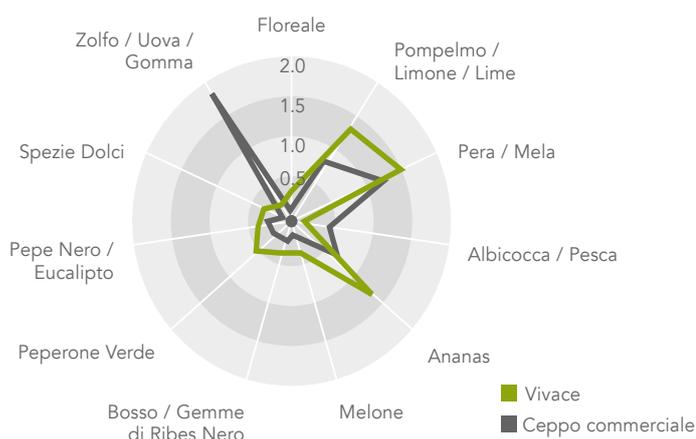
Varietà consigliate:

- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Grigio
- Sauvignon Blanc

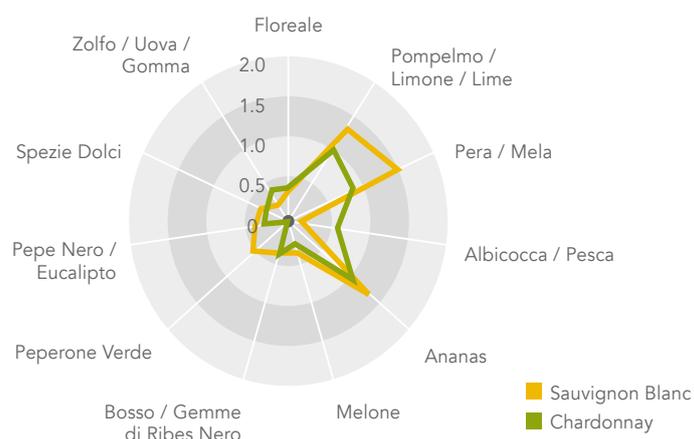
Consigliamo di non utilizzare Vivace per uve trattate recentemente con solfato di rame o altri fungicidi, o mosti contaminati da tali sostanze, in quanto le capacità fermentative potrebbero risentirne.

Confronto profili sensoriali

Sauvignon Blanc



Profilo Sensoriale Vivace



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	14 °C - 28 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Moderato
Fattore killer	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	6.0 - 7.5 g/L
Acidità volatile	Bassa
Produzione di SO ₂	Bassa
Produzione di H ₂ S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

** Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcol (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti, dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.