

PER LIBERARE IL POTENZIALE AROMATICO VARIETALE NEI VINI BIANCHI E ROSATI

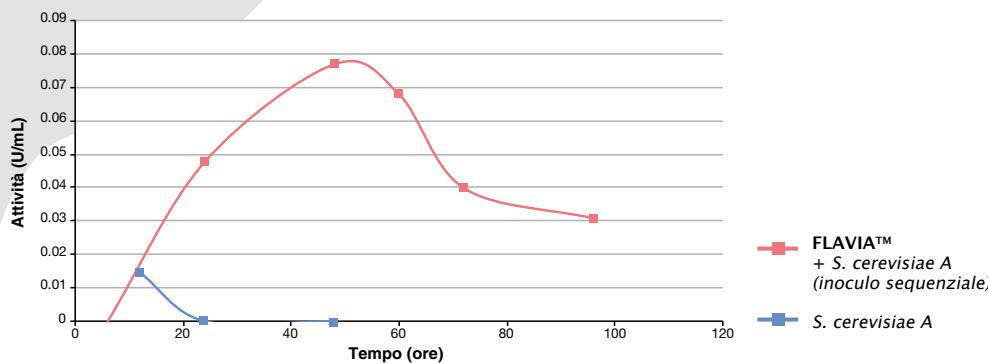


Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di lieviti non-Saccharomyces con caratteristiche ed attività enzimatiche interessanti per lo sviluppo della qualità dei vini. Una biodiversità con un grande potenziale, ancora oggi poco sfruttato. Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare in modo controllato e ripetibile lieviti "non convenzionali" quali *Torulaspora delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*. La possibilità di utilizzare queste specie in abbinamento al *Saccharomyces cerevisiae* apre nuove possibilità per gli enologi.

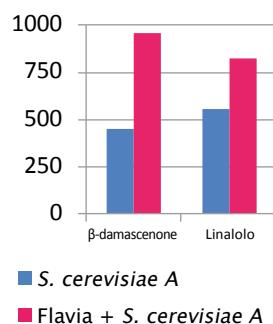
APPLICAZIONI

Flavia[®] è una coltura pura di *M. pulcherrima* selezionata dall'Università di Santiago del Cile per la sue peculiari attività enzimatiche (α -arabinofuranosidasi e β -liasi) attive nel mosto. L'attività α -L-arabinofuranosidasica è particolarmente importante perché in combinazione con la β -D-glucosidasica permette la liberazione dei terpeni (in particolare linalolo e geraniolo) presenti in forma di precursori inodori nel mosto. L'attività β -liasica, invece, permette la liberazione di 4-mercaptop-4-metil-pentan-2-one (4MMP) e 3-mercaptopesanol (3MH), molecole tioliche dai descrittori tipici di bosso, ginestra, pompelmo e frutto della passione (Ganga et al., 2013). Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, Flavia[®] favorisce l'espressione varietale dei vini bianchi e rosati incrementando la liberazione degli aromi tiolici e terpenici durante la fermentazione alcolica. Ottimi risultati sono stati ottenuti in combinazione con Rhone 4600 e Rhone 2056 nella produzione di bianchi e rosati marcatamente varietali e morbidi.

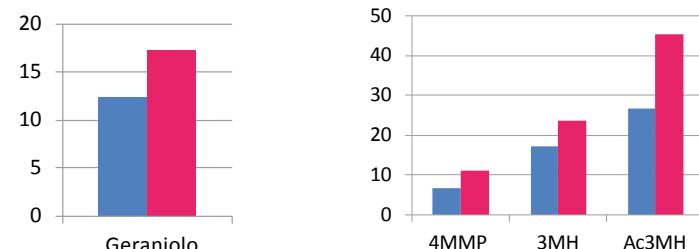
Marcata attività β -liasica di FLAVIA[®] implicata nel rilascio di tioli volatili dai rispettivi precursori aromatici (Tesi di Dottorato in collaborazione con INRA di Montpellier – P. Seguinot, 2018)



Rivelazione dei terpeni su Moscatel (Cile)
Valori espressi in OAV (Unità olfattive)



Rivelazione dei tioli varietali su Sauvignon blanc (Gers, Francia)
Valori espressi in OAV (Unità olfattive)



PASSATE AL
LIVELLO SUPERIORE



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

PER LIBERARE IL POTENZIALE AROMATICO VARIETALE NEI VINI BIANCHI E ROSATI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- Specie: *Metschnikowia pulcherrima*
- Espressione aromatica: incrementa gli aromi varietali del vitigno, con particolare riferimento ai terpeni ed ai tioli volatili
- Da utilizzare in modalità sequenziale con ceppi di lievito *S. cerevisiae* compatibili raccomandati da Lallemand
- Temperatura di fermentazione: 15–22 °C, T° ottimale 18–20 °C
- Esigenze nutrizionali:

AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE NEL MOSTO (APA)	MINORE DI 100 mg/L	MAGGIORE DI 100 mg/L
<i>Si consiglia l'aggiunta di un nutriente in reidratazione</i>	Nutrizione complessa* dopo l'aggiunta di Flavia®	
	Nutrizione complessa* dopo l'aggiunta di <i>S. cerevisiae</i>	Nutrizione complessa a densità 1040 (circa 1/3 della FA)

* In caso di forti carenze nutrizionali nel mosto adattare i dosaggi e le aggiunte secondo le buone pratiche nutrizionali.

ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI PER L'INOCULO SEQUENZIALE

Importante:

Prima dell'inoculo di FLAVIA® il livello di SO₂ libera deve essere inferiore a 15 mg/L.

1° INOCULO: FLAVIA®

Reidratare 25 g/hl di FLAVIA® in 10 parti d'acqua alla T° di 30 °C. Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura aggiungendo un equivalente volume di mosto. La differenza di temperatura tra il mezzo di reidratazione ed il mosto non dovrebbe superare i 10 °C. In ogni caso la durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

Nota: *M. pulcherrima* colonizza il mosto, ma non presenta un'attività fermentativa visibile.

2° INOCULO: *Saccharomyces cerevisiae*

Dopo 24 ore procedere all'inoculo con *S. cerevisiae* 25 g/hl (per la scelta del ceppo seguire le raccomandazioni Lallemand) reidratato con il protocollo standard (10 parti d'acqua, 38 °C, da 20 a 30 minuti). Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto in fermentazione.

Per maggiori informazioni, contattate il vostro referente Lallemand.

FLAVIA® è disponibile in confezioni sottovuoto da 500 g.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di 3 anni se conservato in frigo (4 °C) in confezioni sigillate.



Distribuiti in esclusiva per l'Italia da:
DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (MB)
tel. 039 6049477 - www.dalcin.com

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espresa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Maggio 2020

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture