

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
2056

SELEZIONE

CÔTES
DU-RHÔNE



*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.lallemandwine.com



Da più di 25 anni,
Lallemand seleziona
dalla natura i migliori
lieviti enologici.
Le condizioni di fermentazione sempre
più impegnative hanno spinto
Lallemand a sviluppare un nuovo
processo di produzione per questi lieviti
naturali - il processo YSEO® - che
ottimizza la sicurezza della
fermentazione alcolica e riduce il rischio
di deviazioni sensoriali.
I lieviti YSEO® sono al 100% naturali.

AROMATICITÀ PER VINI BIANCHI E ROSSI

APPLICAZIONI

Lalvin 2056 è stato selezionato dal Comitato Interprofessionale dei vini della valle del Rhône e dall'Istituto Tecnico del Vino (ITV) per contribuire all'espressione dello stile Côtes du Rhône. Questa selezione è stata realizzata a partire da una collezione di più di 1400 lieviti.

2056 è un ceppo aromatico caratterizzato da un'elevata produzione di esteri di fermentazione: è in grado di esaltare le caratteristiche fruttate sia nei vini bianchi da varietà neutre, sia nei rossi giovani e nei novelli, dove unisce anche un positivo effetto sull'intensità colorante.

In abbinamento alle classiche note di frutta, 2056 è in grado di rivelare efficacemente gli aromi varietali della famiglia dei norisoprenoidi (violetta e pesca) e gli aromi di frutta tropicale (banana e ananas maturo) che contribuiscono alla complessità finale.

Ceppo poliedrico dal vasto campo di applicazioni, ha messo in luce una particolare affinità per il Sauvignon Blanc, dove esalta i caratteri tipici della varietà.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (> 15 °C).
- Potere alcoligeno: fino a 15% v/v.
- Cinetica di fermentazione: media fase di latenza e

buona velocità di fermentazione.

- Richiesta di nutrienti: medio-alto fabbisogno in azoto assimilabile per esprimere al meglio le potenzialità del ceppo.
- Bassa produzione di acetaldeide, acidità volatile e composti solforati.

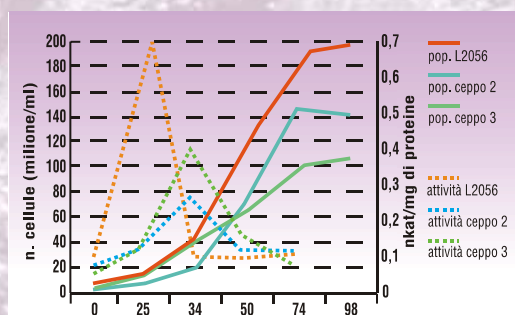
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: espressione dei caratteri varietali del vitigno (elevata attività β -glucosidasi). Elevata produzione di esteri in grado di esaltare le caratteristiche fruttate dei vini.
- Proprietà gustative: vini freschi, equilibrati, di buona intensità gustativa.
- Attitudine a rivelare gli aromi varietali tipici del Sauvignon Blanc.
- Impatto positivo sull'intensità colorante
- Vitigni consigliati:
A *bacca bianca*: Sauvignon Blanc, Trebbiano, Garganega, Riesling Italico, Albana, Tocai, Verdicchio,

Vernaccia, Catarratto, Grillo, Moscato, Chardonnay, Pinot, Greco, Fiano, Cortese, Verduzzo.

Vitigni a bacca rossa: Merlot, Cabernet, Montepulciano, Lambruschi, Sangiovesi etc. per sviluppare un profilo giovane e fruttato e nella produzione di novelli e rosati.

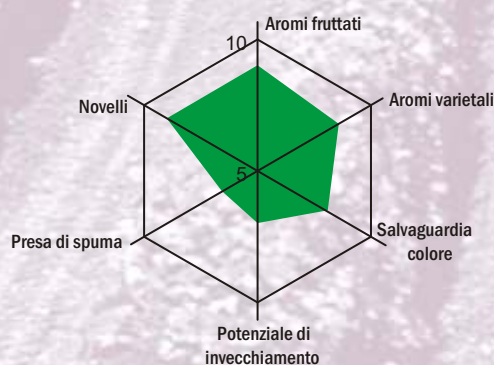
- Tecnologie: adatto alle normali condizioni di fermentazione. Lievito aromatico in grado di esaltare le caratteristiche fruttate dei vini. Interessante nei vini rossi giovani e freschi, con macerazioni corte o da macerazione carbonica.



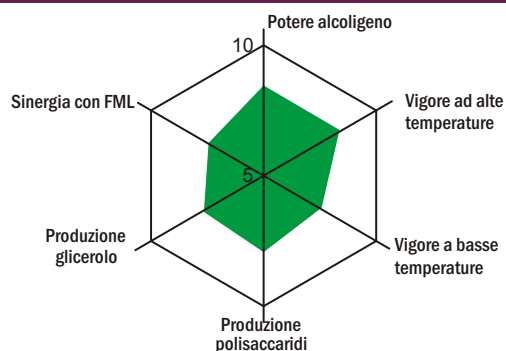
RIVELAZIONE DI AROMI

Comparazione della produzione di β -glucosidasi nel corso della fermentazione alcolica (Garcia, 1998)

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 Lallemant e Dal Cin.

Prodotto conforme al Codex Œnologique 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.

www.lallemant.com