

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN  
**71B**

**FRESCHEZZA  
E INTENSITÀ  
AROMATICA**

SELEZIONE

**NARBONNE**



*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.lallemmandwine.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.

## APPLICAZIONI

Ceppo selezionato da INRA (Narbonne), ha trovato largo impiego anche nella realtà enologica italiana.

Si tratta di un lievito unico nel panorama dei lieviti aromatici: durante la fermentazione produce una serie di sostanze aromatiche, in particolare esteri amilici (acetato di isoamile), che conferiscono al vino un marcato e gradevole aroma di frutta fresca.

Per questo motivo 71B viene consigliato per ottenere vini giovani e di pronta beva e per tutte quelle varietà carenti di sostanze aromatiche proprie, o prive di una loro personalità. Nei vini bianchi permette di valorizzare le varietà neutre o con debole contenuto aromatico (Trebbiano, Catarratto, Garganega,...) conferendo note fruttate di mela e banana. Queste caratteristiche sono preziose per la valorizzazione di rosati freschi e profumati e per l'ottenimento di vini rossi in cui sia importante esaltare l'espressione degli aromi fermentativi.

71B è in grado di attenuare spigolosità e sensazioni eccessivamente tanniche, si è quindi rivelato una soluzione ottimale per l'elaborazione dei vini novelli.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: assente. Per sfruttare al meglio le sue caratteristiche, è utile curare bene le fasi pre-fermentative e le condizioni igieniche della cantina.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>15°C).
- Potere alcoligeno: fino a 14% v/v.

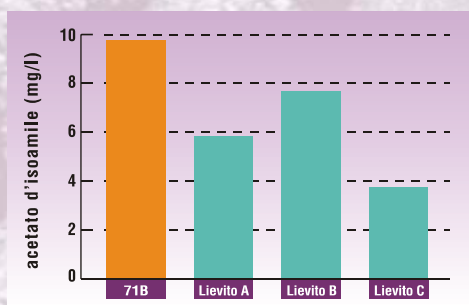
- Cinetica di fermentazione: limitata fase di latenza ed elevata velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: bassa/media per la fermentazione; per la sintesi ottimale degli aromi amilici si consiglia una appropriata nutrizione azotata e una corretta gestione dell'ossigeno.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di aromi di fermentazione (note di frutta fresca).
- Proprietà gustative: vini freschi, equilibrati, di buona persistenza.
- Vitigni consigliati: varietà bianche e rosse a basso potenziale aromatico, varietà rosse per produrre vini novelli

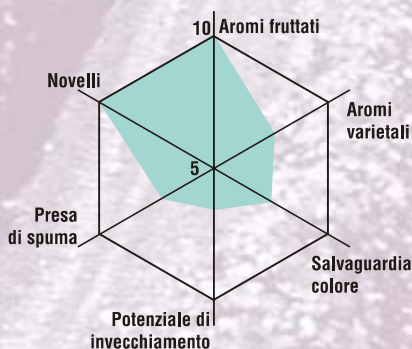
(Montepulciano, Merlot, Cabernet, Sangiovese, lambruschi, ecc...) e rosati (Negroamaro, Primitivo, Montepulciano, varietà del Garda, ecc...).

- Tecnologie: è adatto alle normali condizioni di fermentazione, ottimale per la tecnologia dei vini novelli e per macerazioni di medio-breve durata.

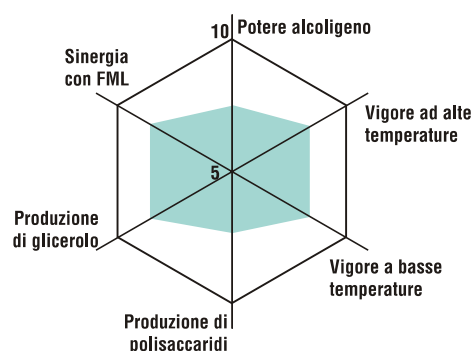


## PRODUZIONE DI ACETATO DI ISOAMILE

### 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 Lallemand 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.