

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](http://www.dalcin.com)  
e-mail: [enolia@dalcin.com](mailto:enolia@dalcin.com)

**LALLEMAND**

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](http://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.

## 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 ( $>15^{\circ}\text{C}$ ).
- 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.



## EFFICACIA



## 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.

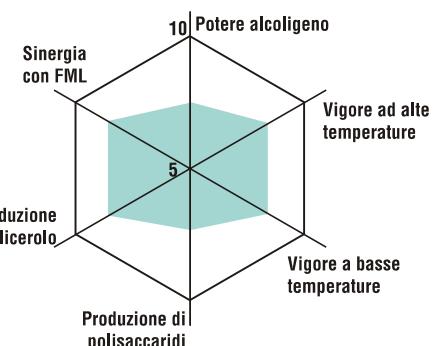
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente idoneo.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come 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.

## CARATTERI



Prodotto conforme al Codex Oenologique 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.