

LALLEMAND



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Soluzioni innovative per gestire al meglio fermentazioni alcoliche e malolattiche

Dopo il successo di Lalvin ICV Okay®, Lalvin ICV Ople 2.0® e Lalvin Sensy™ nasce un altro *S. cerevisiae* ottimizzato con l'innovativa tecnica di selezione basata sui QTL (brevetto PTC/IB220131050623) che permette di determinare già durante la fase di selezione i ceppi con bassa produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide: Lalvin Persy™. Indicato per vini rossi, permette di ottenere vini freschi, puliti ed equilibrati in cui si vuole esprimere al meglio il potenziale varietale delle uve e il carattere fruttato. Lallemand ha selezionato un nuovo non-*Saccharomyces* per le sue proprietà uniche nel produrre acido lattico durante la fermentazione alcolica; Laktia™ è una *Lachanea thermotolerans* e rappresenta un'alternativa naturale all'acidificazione chimica. Oltre a freschezza ed acidità apporta complessità aromatica fin dall'inizio della fermentazione alcolica. Il successo del programma di formazione "ML School"

Lallemand" conferma come la gestione della FML sia percepita come uno strumento decisivo per una vinificazione di qualità e senza difetti. Lallemand propone una gamma di batteri altamente performanti: *Oenococcus oeni* - Lalvin VP41®, O-Mega®, PN4®, Elios Alto™, Uvaferm Alpha®, Lalvin 31®, Lalvin Silka® e un *Lactobacillus plantarum* - MLPrime®. Tutti i batteri Lallemand sono testati per la non produzione di ammine biogene e precursori dei fenoli volatili. I batteri malolattici Lallemand possono essere a inoculo diretto MBR®, uno specifico processo di preadattamento della biomassa che permette un inoculo più facile e diretto, o da acclimatare 1-Step®, in cui necessitano di una breve fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino. Entrambe le tipologie possono essere utilizzate in coinoculo durante la fermentazione alcolica o inoculo sequenziale dopo la fine dell'alcolica.

TEBALDI

Lievito ExperTi Record, per resistere a gradazioni alcoliche oltre il 18%

I vini ad alto grado alcolico sono sempre più un fenomeno attuale che si riscontra a causa delle continue evoluzioni climatiche. Per questo motivo Tebaldi in collaborazione con AB Biotek, azienda australiana leader nella produzione di lieviti con brand Maurivin, dopo anni di ricerca ha selezionato un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* idoneo a essere utilizzato anche in caso di fermentazioni da

"sforzo olimpico". Il lievito ExperTi Record è stato introdotto nella linea ExperTi di Tebaldi come prodotto di punta destinato a vini corposi e strutturati ed è in grado di far fronte ad una cinetica di fermentazione molto rapida. La sua nota distintiva è quella di resistere a gradazioni alcoliche elevate, oltre il 18%, con un range di temperatura d'azione molto ampio. Questi *Saccharomyces cerevisiae* presentano una produzione

di acidità volatile molto bassa ed è rilevante sapere che non producono composti solforati, di conseguenza i vini risultano essere più intensi dal punto di vista aromatico esaltando maggiormente le note fruttate e le loro caratteristiche varietali. Un altro aspetto importante che autentica questo ceppo è una buona generazione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano notevolmente l'espressione gustativa di vini come l'Amarone, il Primitivo o

anche il Syrah rendendoli più pregiati ed eleganti, oltre che su vini da uve appassite. Questo prodotto è inoltre idoneo per la ripresa di fermentazione in caso di arresto. Il nostro staff tecnico è a vostra disposizione per studiare adeguati protocolli di nutrizione.



Info: www.tebaldi.it

VASON GROUP

Biotecnologie Anchor



L'ultima vendemmia 2018 ha confermato la validità tecnico-applicativa di Alchemy III e Alchemy IV con risultati eccezionali: questi blend di lieviti sapientemente abbinati per il loro effetto sinergico d'interazione metabolica, caratterizzano e valorizzano i grandi vini rossi in termini di singolari complessità esaltanti il terroir. Alchemy III e IV seguono l'affermazione e il successo di Alchemy I e Alchemy II, i noti blend per bianchi ben espressi e tiolici: il primo per sostenere una spettacolare complessità ben amalgamata dolce all'olfatto, mentre il secondo per produrre vini in cui la componente varietale tiolica risulti preminente su quella degli esteri. Sempre ottime e distinte le performances di VIN13, NT116 e VIN2000, i celebri cep-

pi che trovano ampia applicazione nell'esaltare in modo diverso le tipicità dei singoli vitigni, con fermentazioni condotte anche a bassa temperatura. Exotics MOSAIC è il primo ibrido interspecifico naturale fra *Saccharomyces paradoxus*, che fonde un'espressione aromatica inconsueta molto apprezzata a quella ottenuta da *S. cerevisiae*: ottimo su Chardonnay, Falanghina, Lugana, Vermentino, Viognier, Grechetto, Verdicchio etc. Molto interessante anche su rosati e su vini rossi. Sempre più richiesti i ceppi NT202 per importanti vini rossi speziati e NT50 per rossi intensamente fruttati, con alti tenori di glicerolo. Molto adatti alle tecniche enologiche di coinoculo lieviti batteri, sono in grado di esprimere brillanti fermentazioni anche ad alto grado.

Biotecnologie CHR Hansen



La bioprotezione è la risposta alla necessità di ottenere vini più salubri e puliti, con bassi tenori di SO₂ e ammine biogene. CHR Hansen, azienda leader mondiale di starter microbici, ha impresso un'accelerazione alle conoscenze del microbiota del mosto e al concetto positivo di coinoculo lieviti e batteri con l'importante progetto di ricerca internazionale MicroWine presentato a Bordeaux. L'accezione innovativa di "coinoculo

precoce/tardivo" racchiude il successo di tale tecnica nelle diverse condizioni per la sua riuscita, grazie anche all'efficiente inoculo diretto dei ceppi Viniflora®. Il comparto tecnico del Vasongroup ne accompagna l'applicazione assicurando un'efficiente sinergia con i lieviti della propria gamma. Seguendo le procedure che ne sono derivate, si ottiene la bioprotezione del mosto e quindi fermentazioni pulite: né *Brettanomyces*, né ammine biogene, bassa SO₂. A tale scopo sono a disposizione una selezione di lieviti prefermentativi (*Lachanea thermotolerans* - Concerto™, *Pichia kluyveri* - FrootZen™ e *Torulasporea delbrueckii* - Prelude™) e di batteri d'élite Viniflora®: Oenos il più utilizzato; CH35 ideale per vini morbidi; CH16 alcoltollerante; CH11 per vini con pH bassi; Sparta per FML in condizioni estreme; C1Ne per le sue prestazioni uniche adatte a vini pienamente fruttati: non degrada l'acido citrico e quindi non produce i tipici aromi burrati delle FML convenzionali. Alcuni di questi ceppi sono disponibili nella forma congelata a marchio FroZen™ con taglio adatto a trattare 6.000 hL di vino.

Biotecnologie Enologica Vason

La valorizzazione della qualità del mosto attraverso una fermentazione pulita è un obiettivo da perseguire anche quando le condizioni del mezzo possono essere considerate critiche. Fornire risposte in tal senso è da sempre parte del DNA di Enologica Vason: la condivisione dei risultati con i più importanti centri di ricerca mondiali e le multinazionali delle biotecnologie in questi ultimi 20 anni di sperimentazioni, permette di suggerire le soluzioni e i prodotti più adeguati. Ottenimento di vini ad alto grado, procedure a bassi livelli di solfiti (con gli innovativi X-PRO®), fermentazioni atte a valorizzare le componenti varietali dei diversi vitigni, il tutto con ceppi atti a valorizzare la biodiversità ancora nascosta nei territori viticoli mondiali: Premium® Zinfandel, Premium® Rouge, Premium® Tiol, Premium® Prosecco e Premium® Chardonnay

(rame-tollerante) sono alcuni dei ceppi più distintivi della nostra gamma Premium®, destinati a vini di grande pregio. Enologica Vason è a disposizione per condividere metodi innovativi per fermentazioni sequenziali anche con ceppi non-*Saccharomyces*, gestione del coinoculo lieviti/batteri, rifermentazione e per la risoluzione degli arresti fermentativi. I quattro V Starter, il V Activ Premium®, i pelletizzati Smartvin® Activ e Classic e il Booster Activ Premium® sono ottimizzati tenendo conto che i lieviti manifestano esigenze nutrizionali diverse nelle varie fasi della fermentazione. La loro formulazione particolare, applicata nei giusti tempi, assicura decorsi regolari delle fermentazioni con estrema pulizia olfattiva.

