

## EXPERTI RECORD DI TEBALDI

Tebaldi in collaborazione con AB Biotek, azienda australiana protagonista nella produzione di lieviti con brand Maurivin, dopo anni di ricerca ha selezionato un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* idoneo ad 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 aumenta 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.



## Viniflora® di Chr Hansen

La gamma Viniflora® è la soluzione più completa e affidabile per condurre le fermentazioni malolattiche in sicurezza, pulite, senza la produzione di amine biogene. Alcuni ceppi sono disponibili anche nella forma congelata a marchio FroZen™, con

taglio adatto a trattare masse da 6000 hL. Oenos il più utilizzato; CH35 ideale per vini morbidi; CH16 alcoltollerante; CH11 per vini con pH bassi; Sparta per FML in condizioni estreme; CiNe per vini pienamente fruttati. Tutti sono a inoculo diretto, novità applicata anche su un *Saccharomyces cerevisiae*: Direct Vessel Starter (DVS®) è un marchio registrato che distingue Viniflora® DVS® Jazz™, un ceppo ottimo per vini fruttati da poter inoculare direttamente in tramoggia, senza bisogno di reidratazione. Novità per il 2020 è poi l'estensione della BIOPROTEZIONE mediante controllo del microbiota scientificamente validato, con Concerto™ (*Lachancea thermotolerans*) nella sua doppia valenza: passiva applicabile fin dall'uva a dosaggi molto bassi o attiva su mosto, per permettere una contestuale, elegante, espressione aromatica.



## LIEVITI VIW® - VERY IMPORTANT WINE DI VASONGROUP



Lo scambio costante di questi ultimi 20 anni con i più importanti centri di ricerca mondiali e le multinazionali delle biotecnologie, unito al continuo ascolto delle esigenze dei clienti, permette a VASONGROUP di sviluppare nuove proposte e consolidare le migliori già esistenti. È in questo modo che si sono delineate alcune delle procedure più innovative per l'ottenimento di vini a bassi livelli di solfiti (LOW SO2 con gli innovativi X-PRO®), ad alto grado, di bioprotezione, di fermentazione

sequenziale anche con ceppi non-*Saccharomyces*, di gestione del coinoculo lieviti/batteri, per la rifermentazione e la risoluzione degli arresti fermentativi. È in questo stesso ambito innovativo che si posiziona la nuova linea di lieviti VIW® - Very Important Wine, creata per fornire i prodotti più adatti alla piena espressione di vini a fascia "Popular Premium". Sono stati selezionati 4 ceppi molto interessanti: VIW® CLEVER e VIW® FRUITY per i vini rossi, VIW® SMART e VIW® FRESH per i vini bianchi.