

BATTERI
Oenococcus oeni

SELEZIONATO DALLA NATURA
LALVIN

VP41

COLTURA
MALOLATTICA AD
INOCULO DIRETTO

MBR® process



Distribuito da

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

0

**IDONEO PER VINI
AD ALTO TENORE ALCOLICO,
AUMENTA LA COMPLESSITÀ
E LA MORBIDEZZA**

APPLICAZIONI

Lalvin VP41 è stato isolato nel corso di un importante progetto Europeo di ricerca e di sviluppo (Progetto Craft) avente lo scopo di selezionare ceppi naturali di *Oenococcus oeni* che rispettassero la qualità e la tipicità del vino prodotto in differenti "terroir".

Per la prima volta cantine ed istituti enologici di diversi paesi europei hanno collaborato attivamente alla individuazione di colture di batteri idonee a garantire fermentazioni malolattiche sicure e di qualità.

Selezionato in Italia, Lalvin VP41 si è distinto per la resistenza all'elevato grado alcolico e per il contributo alla morbidezza e alla struttura del vino.

Lalvin VP41 è impiegato con successo nelle regioni vinicole Mediterranee e del nuovo mondo enologico (Argentina, Cile, USA, Australia e Sud Africa) dove si producono vini ad alto grado alcolico (>15% vol.), condizione spesso limitante per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

L'ottima capacità di dominanza, la tolleranza all'alcol e la regolare cinetica di fermentazione fanno di Lalvin VP41 il batterio ideale per portare a termine fermentazioni malolattiche difficili.

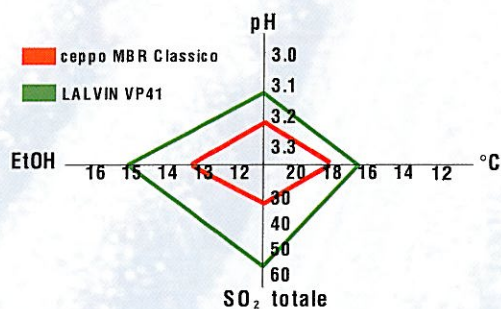
I vini ottenuti con l'utilizzo di Lalvin VP41 risultano avere un bouquet aromatico più complesso e al palato si presentano più importanti e rotondi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE MICROBIOLOGICHE

- *Oenococcus oeni*
- Tollerante a pH > 3,1
- Tollerante ad un ampio intervallo di temperatura: 16-24° C
- Media cinetica di fermentazione
- Elevata tolleranza all'alcol
- SO₂ totale massima: 50-60 ppm

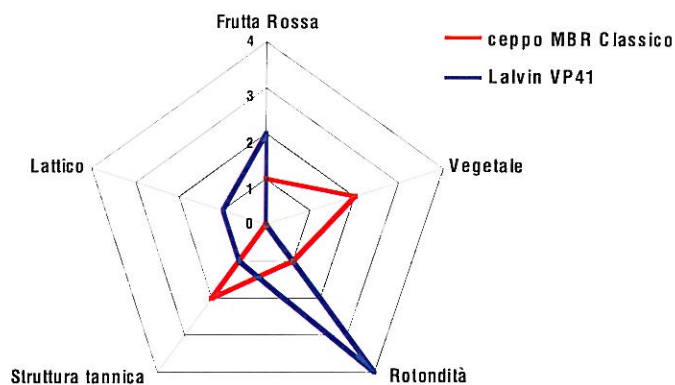
- In condizioni particolarmente difficili si raccomanda l'utilizzo di un nutriente specifico
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione estremamente bassa di amine biogene

TOLLERANZA DI LALVIN VP41 AI VARI PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL VINO



CONTRIBUTO SENSORIALE DI LALVIN VP41 ALL'AROMA E ALLA STRUTTURA DEL VINO

Contributo sensoriale in Merlot



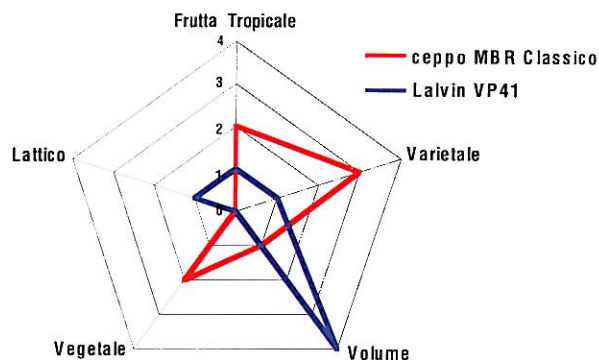
UTILIZZO

Preparato in ottemperanza al processo MBR® di Lallemand, in cui durante la preparazione industriale si induce un preadattamento della biomassa; questa condizione stimola la cellula batterica a sviluppare una parete cellulare resistente alle avverse condizioni presenti nel vino, permettendo così un inoculo più facile e diretto.

Reidrattare il contenuto di un sacchetto per 25 hl in 500 ml di acqua priva di cloro (si consiglia l'utilizzo di acqua minerale naturale) a temperatura di 20-30°C. Inoculare la sospensione direttamente nel vino alla fine della fermentazione alcolica e agitare delicatamente per una buona dispersione del prodotto riducendo al minimo l'apporto di ossigeno.

Il prodotto può essere conservato per 12 mesi a 4°C e per 18 mesi a -18°C.

Contributo sensoriale in Chardonnay



CONFEZIONI

Buste per il trattamento di 2,5 hL, 25 hL e 250 hL di vino.

Lallemand garantisce la qualità dei suoi prodotti venduti nelle confezioni originali, utilizzati rispettando la data di scadenza e le condizioni di conservazione. I dati e le procedure descritte sono il frutto di sperimentazioni scientifiche ed esperienze pratiche che vengono fornite allo scopo di dare le informazioni necessarie per ottenere i migliori risultati. Purtroppo, a causa della diversità dei prodotti utilizzati, delle attrezzature e delle condizioni operative, Lallemand declina ogni responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti. Lallemand si riserva inoltre la facoltà di modificare la presente scheda a seguito di esperienze più approfondite.