



Novità

BoosterBlanc®

L'Istitut Coopératif du Vin (ICV) ha ideato e sperimentato un nuovo prodotto: **BoosterBlanc®**

- **BoosterBlanc®** è un prodotto a base di lievito ottenuto da uno specifico ceppo ICV
- **BoosterBlanc®** è anche un nutriente per i lieviti.
- **BoosterBlanc®** è sviluppato, prodotto e confezionato da Lallemand,
- Il lievito che costituisce **BoosterBlanc®** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato dalla natura; non è stato sottoposto a modificazione genetica in nessuna delle fasi di isolamento, selezione, produzione ed inattivazione. **BoosterBlanc®** è conforme al Codex enologico dell'OIV ed alle norme alimentari della FAO, in particolare per l'assenza dei metalli pesanti e di tossine fungine.

1. Caratteristiche

BoosterBlanc® deriva da un lievito enologico selezionato da ICV ed è prodotto da Lallemand grazie ad un esclusivo processo di inattivazione che permette di avere una rapida disponibilità delle frazioni solubili della parete cellulare del lievito.

BoosterBlanc®:

- Aumenta la disponibilità di acidi grassi insaturi, di vitamine e di steroli.
- Previene la produzione di odori di ridotto durante la fermentazione e nella maturazione del vino.
- Bilancia la componente colloidale e la struttura del vino.
- Stabilizza gli aromi freschi dei vini bianchi e rosati.

2. Principali obiettivi tecnici

- Diminuzione degli odori solforati.

Modifica della composizione colloidale del vino :

- Migliore percezione del volume all'attacco in bocca (definizione ICV) e diminuzione delle sensazioni acide.
- Migliore percezione del fruttato e della freschezza grazie all'interazione tra i precursori aromatici e le macromolecole rilasciate da **Booster Blanc®**. Limita le sensazioni chimiche e calde percepite nei vini ottenuti da uve bottrizzate.
- Limita la percezione aromatica di "segatura" nei vini invecchiati in botti nuove.

- **BoosterBlanc®** è anche fonte di nutrienti per i lieviti, ma non può da solo sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli nutrizionali del mosto e le necessità del lievito

3. Gli obiettivi della vinificazione

- Vini bianchi o rosati "*coeur de gamme*", incremento del volume nel "*milieu de bouche*" e delle note fresche varietali, diminuzione delle percezioni di aggressività. Buona sinergia sensoriale con Lalvin ICV D47 e Lalvin QA23.
- Vini bianchi o rosati di alta gamma, ottenuti dalla fermentazione di uve perfettamente mature, per sviluppare aromi intensi e buon equilibrio nel "*milieu de bouche*". Buona sinergia sensoriale con Lalvin ICV D47 e Lalvin BA11.
- Vini ottenuti da uve bottrizzate per evitare gli odori solforati e le note di terra. Per apportare una maggiore freschezza aromatica evitando le sensazioni in bocca di secchezza e di calore dovuto all'alcol.

4. Dose e modalità d'impiego

Dose raccomandata: da 15 a 30 g/hl. Incrementare le dosi nei seguenti casi :

- Uve con marciume grigio: grappoli con più del 15 % di acini colpiti.
- Uve provenienti da vigneti ad alto rendimento
- Uve non completamente mature

In situazioni di possibile produzione di idrogeno solforato si consiglia l'aggiunta frazionata di **Booster Blanc®** (10 g/hl ad inizio fermentazione alcolica e 10 g/hl a fine fermentazione alcolica).

Sciogliere **BoosterBlanc®** in acqua o mosto (1 kg in 10 litri). Il prodotto è parzialmente solubile verificare quindi la buona omogeneizzazione del prodotto ed aggiungere al mosto dopo la pigiatura, all'inizio della fermentazione.

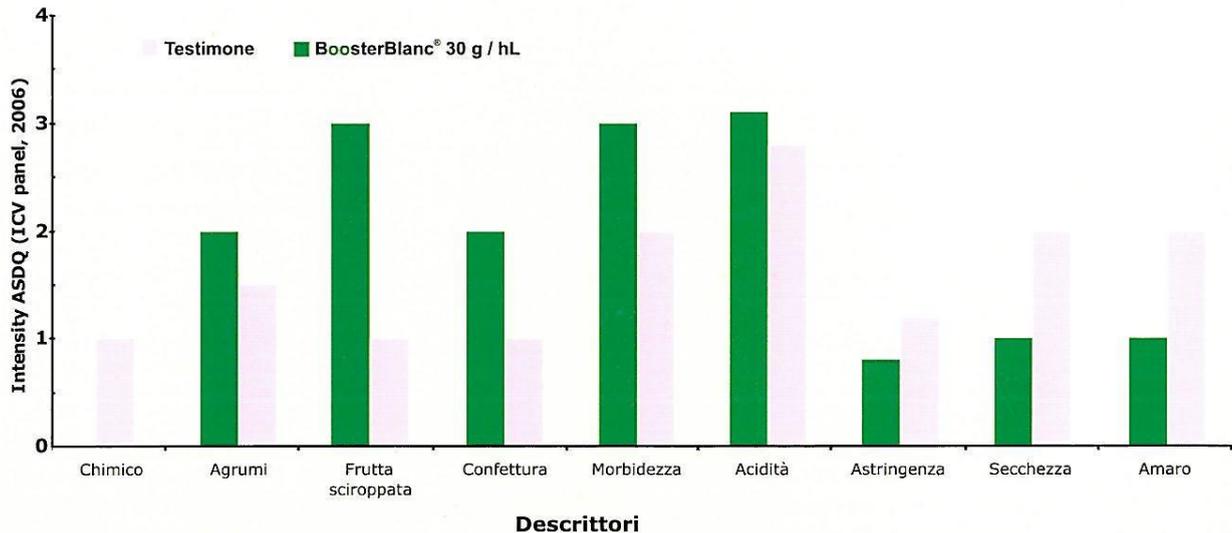
5. Confezioni

BoosterBlanc® è disponibile in sacchetti da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4 x 2,5 kg).



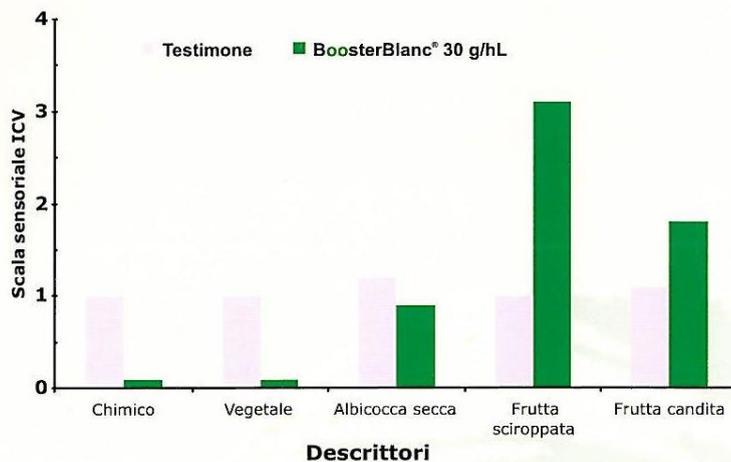
Effetto di **BoosterBlanc** sul profilo sensoriale di un vino Suvignon blanc

Prove R&D ICV, 2005.



Effetto di **BoosterBlanc** sul profilo sensoriale di un vino Grenache blanc

Prove R&D ICV, 2004.



NB: il vino « controllo senza aggiunte » e il vino « **BoosterBlanc** » sono stati degustati da un gruppo di acquirenti di vini che hanno giudicato « **BoosterBlanc** » conforme agli obiettivi del mercato.

Distribuito da:



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

Prodotto conforme al Codex Cœnologique 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.



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

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