

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN  
2323

SELEZIONE  
CÔTES  
DU-RHÔNE



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

**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



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.

## COLORE, POLIFENOLI E RESISTENZA ALL'ALCOL

### APPLICAZIONI

Lalvin 2323 è stato selezionato dal Comitato Interprofessionale dei vini della valle del Rhône e dall'Istituto Tecnico del Vino (ITV). Questa selezione è stata realizzata a partire da una collezione di più di 600 lieviti isolati in 15 anni nella regione Côtes du Rhône.

Questo ceppo, sperimentato per diversi anni, costituisce una nuova tappa dopo la selezione degli altri ceppi dell'Istituto come Lalvin 2056.

Lalvin 2323 è stato apprezzato per la sua attitudine a produrre dei vini ricchi in composti fenolici, sia tannini che antociani, rispettando comunque la tipicità aromatica.

Le attività enzimatiche di Lalvin 2323 migliorano l'estrazione dei composti fenolici nel corso della macerazione, stabilizzando il colore nel tempo e salvaguardando anche vini provenienti da varietà con limitato potenziale di colore.

Valorizzazione delle note di frutti di bosco che ben si armonizzano con le caratteristiche dei vini affinati in legno. Ottima capacità di fermentare mosti molto ricchi in zuccheri.



LIEVITI

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 17% v/v
- Limitata fase di latenza
- Regolare velocità di fermentazione
- Ampio range di temperatura di fermentazione: 15-28 °C
- Medio - alto fabbisogno in azoto assimilabile: è necessario correggere il contenuto di azoto assimilabile nei mosti con valori inferiori di 150 mg/L
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di H<sub>2</sub>S in funzione della nutrizione azotata

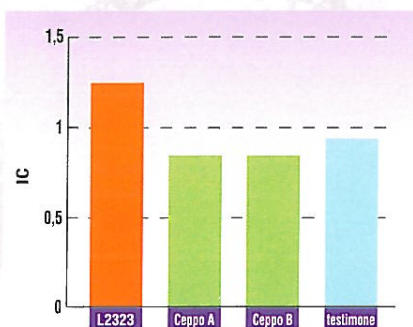
## DOSE D'IMPIEGO

### Vinificazione in rosso e rosato

da 20 a 30 g/hL

La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

## COLORE ED ACIDITÀ VOLATILE



Influenza dei lieviti sull'indice colorimetrico alla fine della FA, vinificazioni Grenache (Institut Rhodanien, 1994).

vitigno	lievito	% vol	AV g/l Ac. Acetico	IC	DO280 nm
Grenache	L2323	13,35	0,33	5,1	50,3
	A	13,5	0,42	4,5	47,4
	B	13,4	0,36	4,6	47,3
Syrah	L2323	13,1	0,38	21,1	89,7
	A	13,45	0,46	20,9	90,1
	B	12,8	0,46	18,5	81,8

Caratteristiche dei vini prodotti con diversi lieviti (Le Vignerons des Côtes-du-Rhône, 1996).

## CONSIGLI DI UTILIZZO

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. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- 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 E CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg.

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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.