

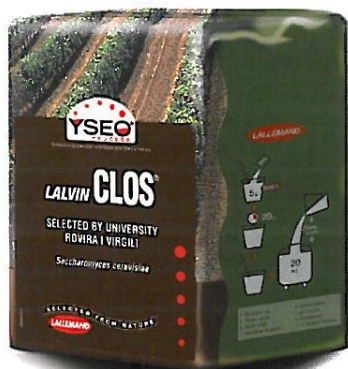
SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
Clos[®]

VINI ROSSI
DI
PRESTIGIO

SELEZIONE

PRIORATO



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)
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemmandwine.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.

APPLICAZIONI

Lalvin Clos[®] è stato selezionato in Spagna dall'Università Rovira I Virgili (Facoltà di Enologia di Tarragona, Dipartimento di Biotecnologia Enologica) nell'area a denominazione d'origine del Priorato. Le insolite caratteristiche dei terreni di questa zona, costituiti da un tipo di ardesia marrone scuro chiamata 'licorella', conferiscono ai vini una tipica nota minerale. L'obiettivo primario della selezione era la conservazione delle caratteristiche tipiche del *terroir* del Priorato, caratterizzato da vini con tenori in alcol e polifenoli molto sostenuti.

Differenti prove di vinificazione hanno evidenziato la buona capacità di impiantazione del ceppo anche in difficili condizioni fermentative come alcol elevato e scarsa disponibilità di nutrienti, in un ampio intervallo di temperature. Lalvin Clos[®] Yseo[®] interagisce positivamente con i batteri malolattici ed quindi consigliabile ogni qualvolta si intenda utilizzare batteri selezionati sia con la tecnica del coinoculo che in un inoculo successivo alla fermentazione alcolica.

I risultati ottenuti da molteplici vinificazioni, sia industriali che sperimentali, su varietà Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah e Tempranillo da differenti regioni del mondo hanno confermato la capacità del ceppo di enfatizzare la struttura e la complessità, sia aromatica che gustativa, dei vini. Grazie a queste notevoli qualità, Lalvin Clos[®] si propone come un efficace strumento per la gestione della fermentazione alcolica nei vini rossi top di gamma di elevato potenziale qualitativo.



LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol fino a 17% v/v
- Breve fase di latenza
- Ampio range di temperature di fermentazione: tra 13 e 35 °C
- Cinetica di fermentazione rapida e regolare
- Bassa necessità di azoto assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Elevata resistenza alla SO₂
- Facilita la fermentazione malolattica

DOSE D'IMPIEGO

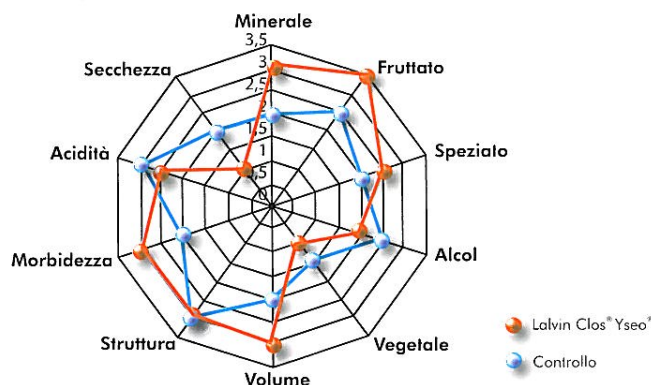
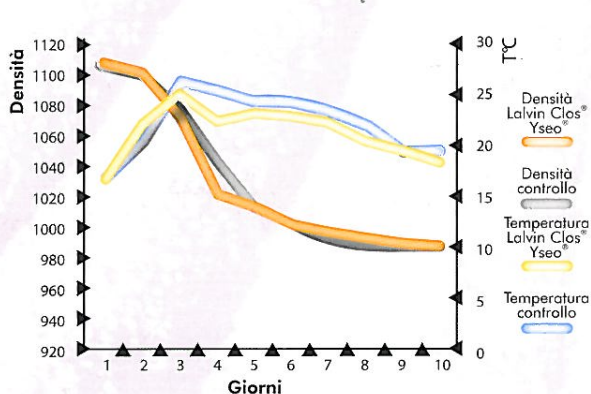
Vinificazione in rosso

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.

CINETICA FERMENTATIVA E PROFILO ORGANOLETTICO

Bellmont de Priorat (D.O. Priorato), Grenache 2008 (Brix: 26,3; pH: 3,43; AT: 4,9 g/L). Prova comparativa con un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae bayanus* di riferimento ad elevate gradazioni alcoliche.



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.

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

BIBLIOGRAFIA

- *Ecología de levaduras. Selección y adaptación a fermentaciones vnicas. María Jesús Torija Martínez. Tesis doctoral dirigida por Albert Mas Barón, Nicolás Rozès. Universitat Rovira i Virgili (2002).*
- *Yeast population dynamics in spontaneous fermentations: comparison between two different wine-producing areas over a period of three years. Torija, M.J., Rozès, N., Poblet, M., Guillamón, J.M., Mas, A. (2001). Antonie Van Leeuwenhoek.*

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.

www.lallemandwine.com