

# LALVIN®



## LALVIN PERSY™

*Saccharomyces cerevisiae*



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 naturali al 100%.



## Per vini fruttati, puliti ed equilibrati

### Applicazioni

Lalvin PERSY™ è indicato per la produzione di vini rossi in cui si vuole esprimere al meglio il potenziale varietale. L'innovativa tecnica utilizzata per selezionare Lalvin PERSY™ è stata brevettata ed è frutto della collaborazione tra Lallemand, Montpellier SupAgro e l'INRA Montpellier. Grazie a questa tecnica di selezione Lalvin PERSY™ produce bassissime concentrazioni di SO<sub>2</sub>, acetaldeide e H<sub>2</sub>S.

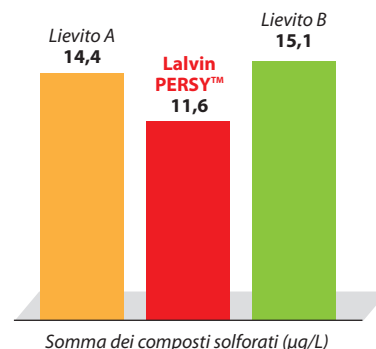
Per queste sue caratteristiche è particolarmente indicato per la fermentazione di varietà che tendono ad andare in riduzione, delle quali esalta il carattere fruttato, la freschezza e la persistenza aromatica. Lalvin PERSY™ ha dimostrato eccellenti performance fermentative, elevata tolleranza all'etanolo e ottima compatibilità con la fermentazione malolattica.

Lalvin PERSY™ conferisce ai vini una maggiore morbidezza e rotondità dei tannini determinando un miglioramento della qualità globale in bocca.

## Profilo sensoriale

Morbidezza  
Freschezza  
Speziato  
Frutato  
Intensità  
aromatica  
Frutta rossa  
Complessità  
Persistenza  
Volume

Composti solforati - Syrah 2018  
Languedoc (Francia)



### Caratteristiche tecniche

- ✓ Raccomandato per la produzione di vini rossi.
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Possiede il fattore Killer (ottima capacità di colonizzazione)
- ✓ Temperatura di fermentazione consigliata: 15-28°C
- ✓ Cinetica fermentativa: moderata
- ✓ Alta resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Basse richieste in azoto assimilabile
- ✓ Bassissima produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S
- ✓ Bassa produzione di composti leganti la SO<sub>2</sub> (acetaldeide)
- ✓ Eccellente compatibilità con la FML

### Istruzioni per l'uso

**Dosi:** 20-40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

### Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e protetto.

Consigliato per varietà che tendono ad andare in riduzione.

**Distribuito da:**

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.  
Giugno 2019

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Soluzioni biologiche innovative / [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | [lallemanditalia@lallemand.com](mailto:lallemanditalia@lallemand.com)

Original by culture