

ALPHA

Oenococcus oeni

COLTURA MALOLATTICA SELEZIONATA MBR® AD INOCULO DIRETTO

Alpha è una coltura di *Oenococcus oeni* prodotta mediante pre-acclimatazione durante la fase di produzione della biomassa (processo MBR®). Il trattamento permette di ottenere batteri con elevata capacità di sopravvivenza dopo l'inoculo diretto nel vino e con maggiore possibilità di successo in condizioni ambientali difficili.

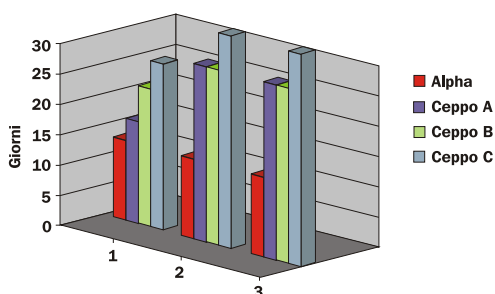
IL CEPPO

Uvaferm Alpha è stato selezionato dall'Institut Technique du Vin (ITV) in Francia fra 116 ceppi di batteri che in fermentazioni spontanee hanno dimostrato una buona attività cinetica e un'interessante contributo organolettico. Uvaferm Alpha si distingue per la capacità di sviluppo in condizioni difficili, la positiva interazione con gli aromi fruttati e l'attribuzione di rotondità e morbidezza al corpo dei vini.

PER UNA FERMENTAZIONE MALOLATTICA PIÙ SICURA

Il ceppo Uvaferm Alpha, caratterizzato da un rapido avvio della fermentazione malolattica, inibisce lo sviluppo di microrganismi indesiderati come *Brettanomyces*, *Lactobacillus* e *Pediococcus* responsabili di deviazioni organolettiche che alterano il profilo sensoriale dei vini. Uvaferm Alpha porta a termine con successo la fermentazione malolattica in breve tempo consentendo di ottimizzare la gestione dei costi di cantina: riscaldamento del vino, controlli analitici, gestione del personale.

Durata fermentazione malolattica. Università degli Studi di Firenze, I. Rosi, F. Nanelli, 2005 - Alcol 15% vol, pH 3.30, SO₂ totale 15 mg/L, temperatura 20 °C

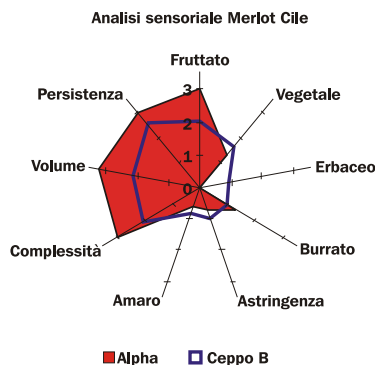


EFFETTI ORGANOLETTICI

Uvaferm Alpha, diversamente da quanto accade nelle fermentazioni malolattiche spontanee, esalta gli aromi fruttati e varietali dei vini.

Questo ceppo ha inoltre evidenziato la capacità di ridurre il tenore di aldeidi alifatiche responsabili di sensazioni vegetali contribuendo al miglioramento del profilo organolettico dei vini.

Nei vini rossi evidenzia gli aromi di ciliegia e frutti di bosco; su alcune varietà come Merlot e Cabernet Sauvignon, aumentando il livello totale di furaneolo, esalta gli aromi di confettura di fragola e di caramello. Nei vini bianchi mette in risalto gli aromi di frutta tropicale e quelli di frutta a polpa bianca (mela e pera). Uvaferm Alpha si distingue dagli altri ceppi di batteri per la spiccata morbidezza e rotondità che attribuisce ai vini.



uvaferm

BATTERI



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Permette una fermentazione sicura fino a pH 3,1
- Eccellente attività a basse temperature (14 °C)
- Tolleranza all'alcol: 15% vol
- Resistenza fino a 50-60 mg/L di SO₂ totale
- Basse esigenze nutrizionali in condizioni ottimali
- Bassa produzione di acidità volatile e diacetile
- Ottimo per risolvere casi di arresto della FML o per avviarla in vini con bassi contenuti di acido malico (0,5-1 g/L)

È opportuno ricordare che tali fattori chimico-fisici funzionano in sinergia ed i valori indicati si riferiscono ad un solo fattore inibente.

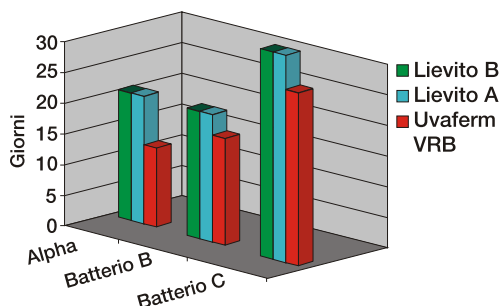
CAMPI D'APPLICAZIONE

- Gestione della malolattica in vini difficili (basso pH ed elevata gradazione alcolica)
- Vini bianchi e rossi in cui si desidera esaltare il carattere varietale e/o eliminare le note vegetali
- Fermentazioni a bassa temperatura (vendemmie tardive, mancanza di riscaldamento etc.)
- In tutti i vini rossi in cui si vogliono amplificare le sensazioni di volume, rotondità e morbidezza riducendo quelle amare e di astringenza.

UVAFERM VRB – UVAFERM ALPHA UN BINOMIO VINCENTE

La scelta di un ceppo di lievito che sia favorevole allo sviluppo dei batteri inoculati è un aspetto determinante per il raggiungimento degli obiettivi desiderati. Il lievito Uvaferm VRB oltre a distinguersi per le ottime caratteristiche enologiche nella vinificazione in rosso ha dimostrato la sua attitudine nel favorire il veloce avvio della fermentazione malolattica anche in condizioni difficili. L'abbinamento VRB-Alpha è risultato essere vincente sia nell'inoculo a fine fermentazione alcolica sia utilizzando la tecnica del coinoculo lievito-batterio.

Durata della FML con combinazioni diverse lievito - batterio.
Università degli Studi di Firenze, I. Rosi et al., 2005.



MODALITÀ DI UTILIZZO

Reidratate una dose da 25 hl in 500 ml di acqua (con basso contenuto di cloro) a 20 °C per 15 minuti. Aggiungere la sospensione al vino da trattare ed omogeneizzare la massa tramite rimontaggio al chiuso. Si consiglia l'inoculo dei batteri 24 ore dopo l'inoculo dei lieviti (coinoculo) o al termine della fermentazione alcolica. Mantenere la temperatura del vino sopra i 15 °C.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Disponibile in buste per il trattamento di 25 hl e 250 hl.
A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 30 mesi a -20 °C.



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

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.