



## Saccharomyces cerevisiae



### Più acidità, più equilibrio!

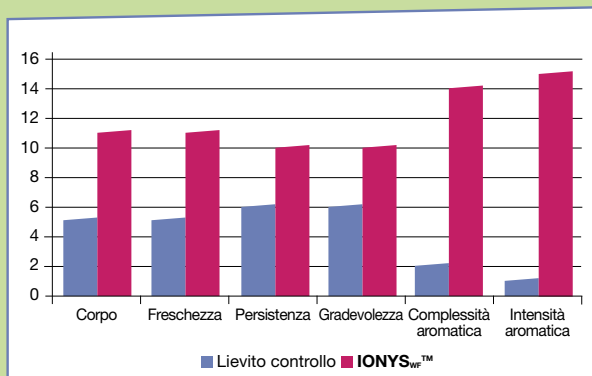
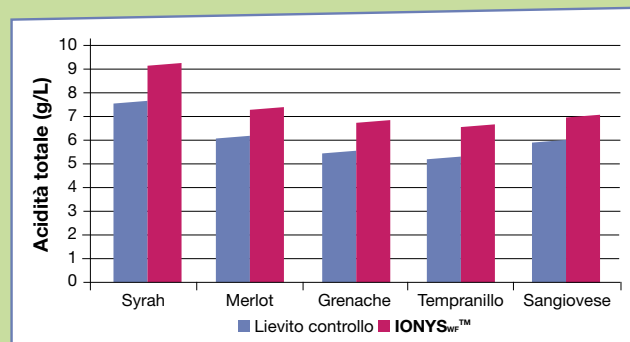
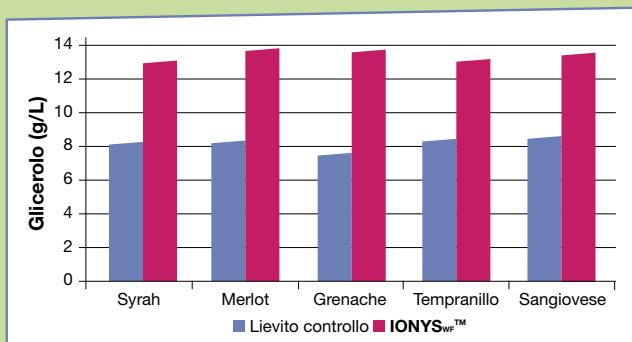
#### Descrizione

**IONYS<sup>TM</sup>** è il primo lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua capacità di incrementare naturalmente l'acidità durante la fermentazione alcolica. **IONYS<sup>WF</sup>** è il risultato di un progetto di ricerca di Lallemand ed INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) di Montpellier, lo scopo di questa collaborazione era selezionare un lievito adattato alle nuove condizioni di fermentazione scaturite dal riscaldamento globale. **IONYS<sup>WF</sup>** è un lievito adatto alla produzione di vini rossi, bianchi e rosati provenienti da climi o varietà nelle quali si vuole bilanciare la mancanza di acidità. Nella vinificazione in rosso permette di ottenere vini equilibrati con maggior freschezza e piacevolezza grazie al bilanciamento tra acidità e struttura. L'utilizzo nelle vinificazioni in bianco e rosato consente di ottenere vini freschi con note aromatiche intense e complesse.

#### Vantaggi

**IONYS<sup>WF</sup>** è un ceppo dotato di un particolare metabolismo in grado di aumentare considerevolmente la produzione di **glicerolo** e di **acidi organici** (acido malico,  $\alpha$ -chetoglutarico e succinico).

Confronto del contenuto di glicerolo e acidità totale su diverse varietà in differenti areali.



Impatto sensoriale di **IONYS<sup>WF</sup>** ed un lievito controllo sulle caratteristiche organolettiche di un vino Syrah del Languedoc, Francia. Analisi sensoriale condotta da un panel di esperti (16 persone tra giornalisti del settore, Master of Wine, buyer).



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture



## Saccharomyces cerevisiae

### Proprietà enologiche e microbiologiche

- Elevato potere acidificante: aumento dell'acidità totale da 0,4 a 1,4 g/L
- Produzione di glicerolo molto elevata: fino a 15 g/L (+ 30 – 40%)
- Minor produzione di alcol (da -0,4 a -0,8% v/v rispetto alla media)
- Bassissima produzione di acidità volatile
- Bassissima produzione di SO<sub>2</sub>
- Tolleranza all'alcol: fino a 15,5% v/v
- Fabbisogno in azoto: molto elevato (necessario un appropriato protocollo nutrizionale)
- Fase stazionaria: prolungata ma costante
- Temperatura ottimale di fermentazione: 24 – 28°C nella vinificazione in rosso; 16 – 18°C nella vinificazione in bianco o in rosato

### Istruzioni per l'uso

Solfitazione delle uve inferiore a  $\leq 4$  g/hL.

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

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 38°C e 40°C).
2. Mescolare gentilmente ed attendere 20 minuti.
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. La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
5. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Una nutrizione bilanciata è fondamentale per una buona cinetica fermentativa.

Azoto prontamente assimilabile nel mosto (mg/L di APA)*	Acclimatazione del lievito alla T° e preparazione del pied de cuve	Prima aggiunta di nutriente (inizio visibile della fermentazione)	Seconda aggiunta di nutriente (ad 1/3 del consumo degli zuccheri)**
< 140	Nutrient Vit Start™ 30 g/hL	Nutrient Vit Nature™ 30 g/hL	Nutrient Vit™ o Nutrient Vit Green™ 30 g/hL
> 140	Nutrient Vit Start™ 30 g/hL	Nutrient Vit Nature™ 20 g/hL	Nutrient Vit Nature™ 20 g/hL

\* In caso di carenze nutrizionali particolarmente accentuate (APA <100 mg/L) possono essere necessarie ulteriori aggiunte di nutrienti

\*\* In presenza di un rallentamento del consumo degli zuccheri nella seconda parte della fermentazione, intervenire con Nutrient Vit End™ 20 g/hL

### Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Conservare in frigorifero a +4°C per assicurare i 2 anni di shelf-life garantiti da Lallemmand.



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 2021



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture