



Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di numerose specie e sottospecie di lievito dalle interessanti proprietà enologiche (attività enzimatiche, produzione di acido lattico, ...) che riflettono una biodiversità ad oggi in continua scoperta. Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare lieviti non-*Saccharomyces* in abbinamento a *Saccharomyces cerevisiae*, aprendo un mondo di nuove possibilità per gli enologi.

APPLICAZIONI

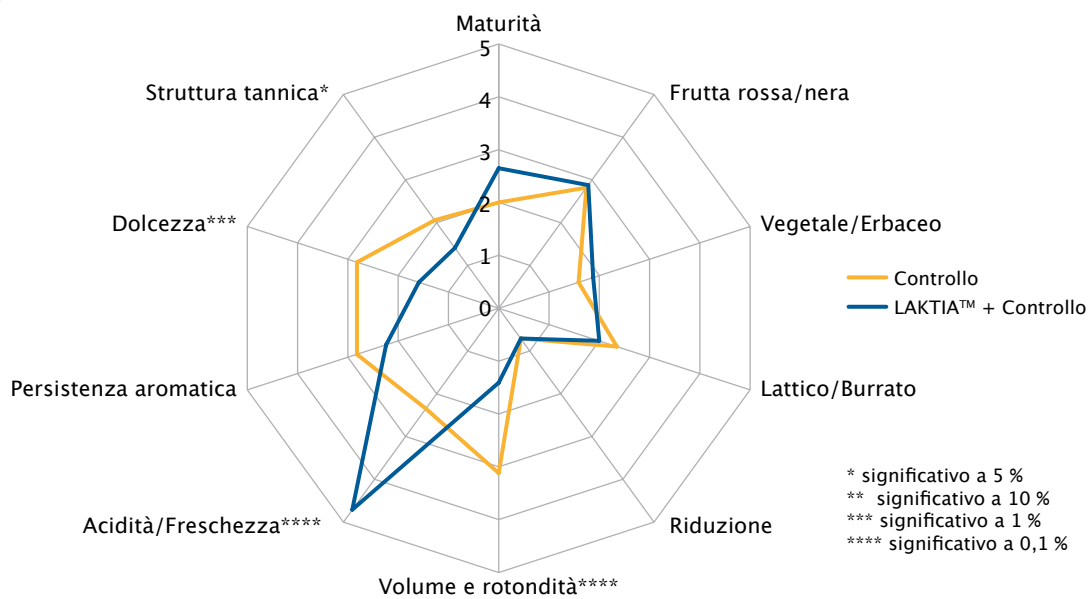
FRESCHEZZA NATURALE PER I TUOI VINI

LAKTIA™ è una *Lachancea thermotolerans* selezionata da Lallemand per le sue proprietà uniche nel produrre un significativo livello di acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usata in inoculo sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*, LAKTIA™ è uno strumento naturale per riequilibrare l'acidità nei vini rossi, bianchi e rosati provenienti da climi caldi. La freschezza nell'aroma e nella percezione al palato si completano con una distinta complessità aromatica. LAKTIA™ permette di ottenere vini che possono essere usati anche per i tagli.

PROPRIETÀ
MICROBIOLOGICHE

- Specie: *Lachancea thermotolerans*
- Fase di latenza: moderata
- Tolleranza all'alcol: <10% v/v
- Temperatura di fermentazione: 14-28°C
- Fabbisogno alto in azoto assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Alta produzione di glicerolo

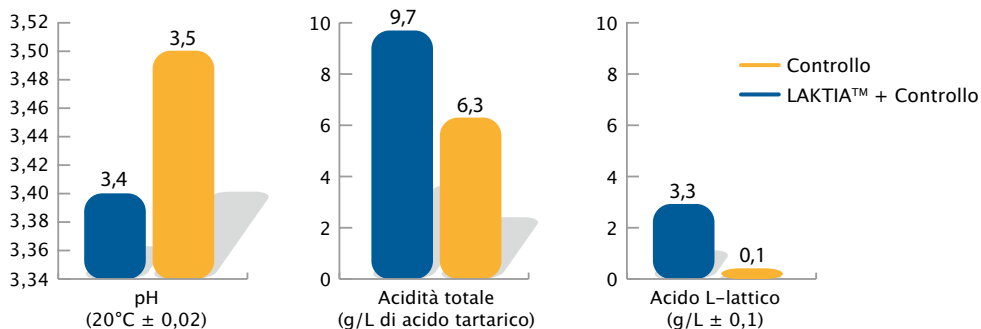
Risultati - Merlot 2017 (Sud della Francia)



PROFILO
SENSORIALE

PASSATE AL LIVELLO
SUPERIORE

Impatto sull'acidità (Tempranillo 2017)



Analisi alla fine della FA (nessuna differenza di acidità volatile e acido malico)

PROPRIETÀ
ENOLOGICHE

USARE IN INOCULO SEQUENZIALE COME SEGUE

Importante: Alla ricezione delle uve aggiungere massimo 4 g/hL di SO₂. Prima dell'inoculo di LAKTIA il livello di SO₂ libera deve essere inferiore a 15 mg/L. La temperatura di fermentazione influenza il metabolismo di Level² Laktia nella produzione di acido lattico in sinergia ad altri parametri (quali ad es. SO₂ e tempi di contatto).

PRIMO INOCULO: LAKTIA™

Reidratare 25 g/hL in 10 parti d'acqua alla T di 30 °C. Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare delicatamente. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura aggiungendo un equivalente volume di mosto. La differenza di temperatura tra il mezzo di reidratazione ed il mosto non deve superare i 10°C. In ogni caso la durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

SECONDO INOCULO: *Saccharomyces cerevisiae*

Dopo 24 ore, procedere al secondo inoculo con 25 g/hL di *Saccharomyces cerevisiae* reidratato con il protocollo standard (10 parti d'acqua, 38 °C, da 20 a 30 minuti). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto in fermentazione.

Nota: un ritardo nell'inoculo di *S. cerevisiae* può portare ad una produzione maggiore di acido lattico da parte di LAKTIA™, aumentando così il contenuto di acidità totale.

• Protocollo nutrizionale:

PRIMO INOCULO: Aggiunta di un nutriente organico appena dopo l'inoculo di LAKTIA™.

SECONDO INOCULO: Aggiunta di un nutriente organico/complesso ad 1/3 della FA.

• Protocollo fermentazione malolattica:

- È altamente consigliato il coinoculo con i batteri malolattici:
 - *L. plantarum* ML Prime può essere inoculato in contemporanea all'inoculo di Level² Laktia o a *S. cerevisiae* o 24 ore dopo.
 - *O. oeni* invece può essere inoculato in contemporanea all'inoculo di *S. cerevisiae* o 24 ore dopo.
- Inoculo sequenziale con batteri malolattici selezionati – Nel caso in cui il livello di acido lattico superi i 3 g/L fare un blend con altri vini prima dell'inoculo.

ISTRUZIONI
PER L'USO

CONFEZIONE E
CONSERVAZIONE



- Pacchetto sottovuoto in polilaminato da 500 g in scatole da 10 kg (20 x500g).
- Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni quando conservato nella confezione integra in un luogo fresco e asciutto.

Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Viene offerto senza garanzie poiché le condizioni dell'applicazione sono fuori dal nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture