

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

# LALVIN BRL97

SELEZIONE

## BAROLO



*Distribuito da*

**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.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

## STRUTTURA TANNICA E STABILITÀ DEL COLORE

### APPLICAZIONI

Il ceppo Lalvin BRL97 è stato isolato nella famosa zona viticola del Barolo DOCG dal Dipartimento di Microbiologia e d'Agronomia dell'Università di Torino in collaborazione con l'enoteca regionale del Barolo e Lallemand.

Caratteristica principale di questo ceppo è la massima salvaguardia del colore in termini di intensità, stabilità ed evoluzione. In particolare Lalvin BRL97 permette di ottenere vini con un più elevato tenore in antociani in quanto ne evita l'adsorbimento sulla parete cellulare e ne aumenta la stabilità grazie ad una migliore combinazione con i tannini estratti.

Lalvin BRL97 è apprezzato in tutto il mondo per la capacità di preservare l'intensità colorante, per fornire vini rotondi e di corpo sempre nel rispetto delle caratteristiche varietali.

Lalvin BRL97 è un lievito piuttosto robusto e vigoroso e trova la sua ottimale collocazione nella fermentazione di vini rossi importanti con gradazioni alcoliche elevate.

I vini ottenuti con l'utilizzo di questo lievito risultano essere di grande struttura adatti all'invecchiamento, a livello olfattivo vengono accentuati gli aromi varietali ampliando il bouquet aromatico proprio delle uve.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol oltre i 15% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media: permette una migliore gestione della macerazione
- Temperatura di fermentazione: tra 15 e 28 °C
- Media necessità in azoto assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Buona produzione di glicerolo
- Bassa produzione di H<sub>2</sub>S; dipende tuttavia dalla disponibilità in azoto
- Non ostacola la fermentazione malolattica

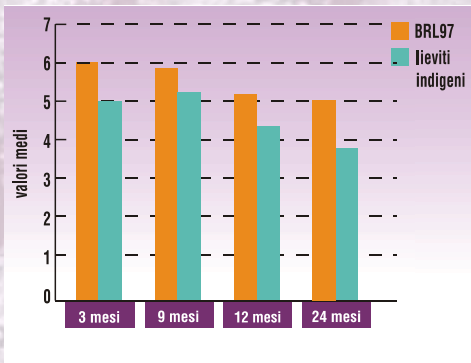
## DOSE D'IMPIEGO

### 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.

## STABILITÀ AROMATICA NEL TEMPO



*Risultati dell'analisi sensoriale sull'intensità aromatica dei vini elaborati con il lievito Lalvin BRL97 in rapporto alla flora spontanea su Nebbiolo; media di 15 degustatori.*

## 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 in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole da 10 kg.  
Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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.*