

INCREMENTA LA COMPLESSITÀ AROMATICA E GUSTATIVA



Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di lieviti non-*Saccharomyces* con caratteristiche ed attività enzimatiche interessanti per lo sviluppo della qualità dei vini. Una biodiversità con un grande potenziale, ancora oggi poco sfruttato. Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare in modo controllato e ripetibile lieviti "non convenzionali" quali *Torulaspora delbrueckii* e *Metschnikovia pulcherrima*. La possibilità di utilizzare queste specie in abbinamento al *Saccharomyces cerevisiae* apre nuove possibilità per gli enologi.

APPLICAZIONI

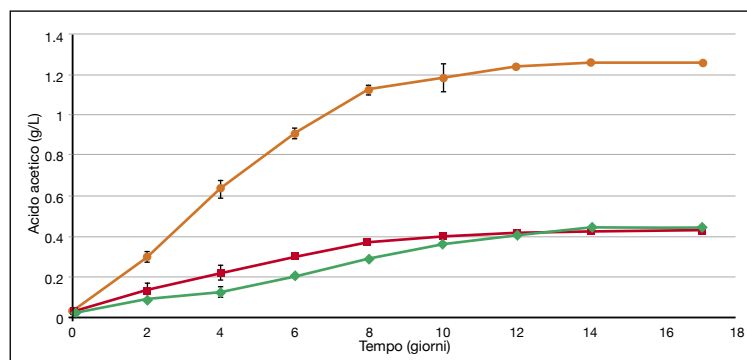
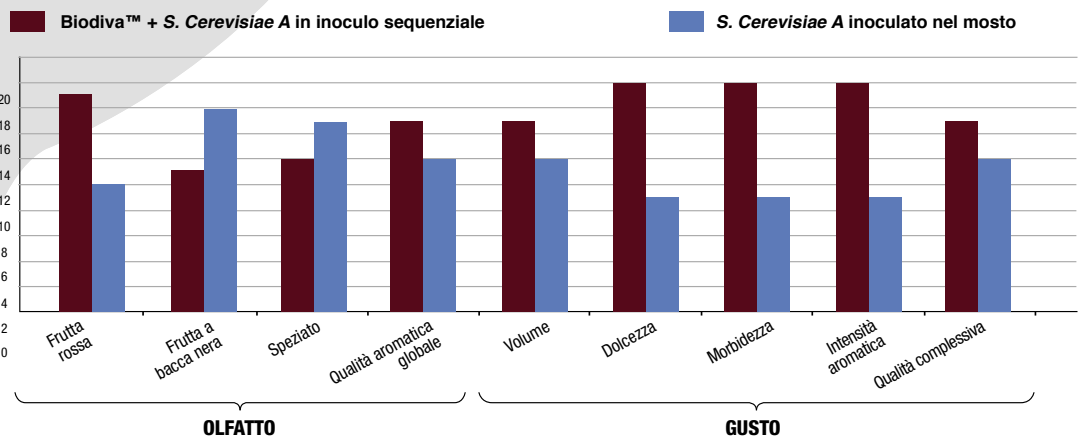
Biodiva™ è una coltura pura di *Torulaspora delbrueckii* selezionata per le sue proprietà di incrementare la complessità aromatica e gustativa dei vini. Utilizzata in inoculo sequenziale con i ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* studiati e consigliati da Lallemand, Biodiva™ si rivela uno strumento efficace per definire il profilo aromatico dei vini favorendo la percezione di alcuni esteri volatili senza mascherare la tipicità.

Grazie alla sua peculiare abilità nel produrre polioli Biodiva™ contribuisce in maniera positiva alla morbidezza e corposità dei vini rossi, bianchi e rosati.

Nella realtà enologica italiana ha mostrato una particolare affinità con il ceppo di *S. cerevisiae* Lalvin® RBS133 per la produzione di rosati di grande complessità olfattiva e rossi dal carattere fruttato; in altre esperienze su varietà rosse, ottimi risultati sono stati ottenuti in abbinamento con Lalvin® QD145, RC212, Rhone 2056 e nell'Amarone in associazione con S6U.

PROFILO SENSORIALE

Impatto di Biodiva™ sul profilo sensoriale di un Syrah della Valle del Rodano. Degustazione alla cieca, giuria composta da 27 degustatori.



Concentrazione in acido acetico durante la fermentazione di Ice Wine da uve Vidal. Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI), Brock University.

- S. cerevisiae da solo
- Biodiva™ 50 g/hl in inoculo sequenziale con S. cerevisiae
- ◆ Biodiva™ 25 g/hl in inoculo sequenziale con S. cerevisiae

PASSATE AL LIVELLO SUPERIORE



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

INCREMENTA LA COMPLESSITÀ AROMATICA E GUSTATIVA

- Specie: *Torulaspora delbrueckii*
- Media fase di latenza
- Temperatura ottimale di fermentazione: > 16 °C
- Produzione di acidità volatile molto bassa
- Ottima compatibilità con la fermentazione malolattica
- Esigenze nutrizionali:

AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE (APA) NEL MOSTO	MINORE DI 80 mg/l	COMPRESO TRA 80 E 150 mg/l	MAGGIORE DI 150 mg/l
Aggiunte di nutrienti	1- Nutrizione complessa dopo l'inoculo di Biodiva™		
	2- Nutrizione complessa dopo l'inoculo di <i>S. cerevisiae</i> (caduta di densità tra i 10 e i 15 punti)	1- Nutrizione complessa dopo l'inoculo di <i>S. cerevisiae</i> (caduta di densità tra i 10 e i 15 punti)	1- Nutrizione complessa dopo l'inoculo di <i>S. cerevisiae</i> (caduta di densità tra i 10 e i 15 punti)
	3- Nutrizione complessa dopo la caduta di 45 punti di densità	2- Nutrizione complessa dopo la caduta di 45 punti di densità	2- Nutrizione complessa dopo la caduta di 45 punti di densità (facoltativa, da effettuarsi soprattutto in caso di elevata gradazione alcolica ed elevate necessità nutrizionali del lievito)

Note:

Temperatura: La temperatura ottimale per Biodiva™ è > a 16 °C. A temperature inferiori si possono verificare crescita lenta e lunghe fasi di latenza. **Torbidità:** Biodiva™ è sensibile alle basse torbidità (< 80 NTU). Tenerne conto in caso di vinificazione in bianco.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI PER L'INOCULO SEQUENZIALE

Importante:

Prima dell'inoculo verificare che il contenuto di SO₂ libera sia inferiore ai 15 mg/L.

1° INOCULO: BIODIVA™

Reidratare 25 g/hl di BIODIVA™ in 10 parti d'acqua alla T° di 30°C. Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente. 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 dovrebbe superare i 10 °C. In ogni caso la durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

2° INOCULO: *Saccharomyces cerevisiae*

Dopo una caduta di densità compresa tra i 10 ed i 15 punti (circa 2-3 gradi °Babo o °Brix) procedere all'inoculo con *S. cerevisiae* 25 g/hl (per la scelta del ceppo seguire le raccomandazioni Lallemend) reidratato con il protocollo standard (10 parti d'acqua, 38 °C, da 20 a 30 minuti). Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto in fermentazione.

Per maggiori informazioni, contattate il vostro referente Lallemend.

BIODIVA™ è disponibile in confezioni sottovuoto da 500 g.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di 2 anni se conservato in frigo (4 °C) in confezioni sigillate.



Distribuiti in esclusiva per l'Italia da:
DAL CIN GILDO s.p.a.
 Via 1 Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (MB)
 tel. 039 6049477 - www.dalcin.com

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. Maggio 2020

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND ENOLOGY

Original by culture