

LeMIX

BY ICV

Per una gestione più precisa della torbidità



L'Institut Cooperatif du Vin (ICV) ha creato LeMix®, una miscela unica e originale di cellulosa microcristallina di qualità farmaceutica e scorze di lievito selezionate. LeMix®, risultato di 2 anni di ricerca e sviluppo, permette un controllo semplice e riproducibile della torbidità nelle fasi prefermentative (10 g/hl aumentano la torbidità di 25-30 NTU). In combinazione con un'oculata scelta del lievito, della T° di fermentazione e di nutrienti specifici, LeMix® contribuisce ad una minore sensazione di vegetale e ad un fruttato più definito e meno aggressivo in bocca. A differenza delle fecce pesanti o dell'aggiunta di mosti non sfecciati per «ricreare» la torbidità, LeMix® non genera alcun rischio di odori solforati negativi.

Perché utilizzare LeMIX®?

• Effetto sensoriale

- > LeMix®, grazie anche alla granulometria standardizzata della cellulosa microcristallina, permette di raggiungere gli obiettivi sensoriali prefissati in combinazione con il ceppo di lievito, la T° di fermentazione e la nutrizione scelti.
- > Dai test effettuati nella cantina sperimentale ICV e su serbatoi da 300 a 1000 hl, LeMix® ha sempre garantito **minori sensazioni vegetali, con un fruttato più complesso e meno aggressivo in bocca.**
- > **Riduce i rischi** di odori solforati derivanti dall'aggiunta di fecce o mosti non chiarificati per aumentare la torbidità.

• Gestione semplice della torbidità

- > La maggior parte dei coadiuvanti utilizzati in chiarifica **non consente una determinazione a priori del livello di torbidità** in NTU. Con LeMix® l'effetto ottenuto è calcolabile ed indipendente dalla tecnica di estrazione del mosto (chiarifica statica, flottazione, salasso, centrifugazione o termovinificazione).
- > 10 g/hl aumentano la torbidità da 25 a 30 NTU. Anche in caso di mosti provenienti da differenti vitigni o con differente potenziale alcolico, LeMix® **permette di regolare la torbidità in modo ripetibile.**





• Semplicità di utilizzo

> Questo prodotto non necessita di reidratazione o miscelazione: è possibile aggiungere LeMix® sia al riempimento del serbatoio di fermentazione o all'inoculo del lievito, con una leggera agitazione della massa (per esempio con azoto o ghiaccio secco). E' sufficiente conoscere il volume del mosto e l'aumento della torbidità desiderato per preparare la dose necessaria.

• Qualità delle materie prime utilizzate

- > Scorze di lievito da *Saccharomyces cerevisiae* selezionato.
- > Cellulosa microcristallina di qualità farmaceutica.
- > Perfetta riproducibilità della formulazione originale (in particolare la granulometria delle particelle) nelle giuste proporzioni.

LeMIX® è anche:

• La garanzia di un prodotto affidabile

- > LeMix® è stato sviluppato dal team di R&D del gruppo ICV, con più di 30 anni di esperienza in campo enologico.
- > È prodotto secondo una ricetta originale, validata dall'ICV e prodotta dalla società Lallemand.

• La scelta di un prodotto naturale e in piena conformità

- > Realizzato esclusivamente con una miscela di cellulosa microcristallina e scorze di lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato e non OGM.
- > Conforme al Codex Enologico pubblicato dall'OIV.

• Confezione e conservazione

- > Confezione da 10 kg. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.

Prodotti complementari

Per vini bianchi e rosé dallo stile «esotico» si consiglia l'abbinamento di LeMix® con il lievito Lalvin **ICV Opale 2.0™** in combinazione con il lievito inattivato **Punchy™**, per proteggere e stabilizzare gli aromi, e con il nutriente 100% organico **O'Tropic®**, che ottimizza la rivelazione dei precursori varietali da parte del lievito.

Lo sapevate?

La **feccia**, a seconda delle sue caratteristiche, influisce sul mosto con effetti differenti. La feccia più chiara, quella che in una decantazione statica «galleggia» tra il sedimento ed il mosto illimpidito, è composta da fiocchi pectici ricchi di fitosteroli che il lievito è parzialmente in grado di utilizzare migliorando la sua sopravvivenza nelle condizioni di fermentazione difficili. In assenza di questa feccia fine, è ancora più importante fornire al lievito la protezione e la nutrizione azotata necessaria.

La qualità della feccia fine è inoltre importante per una migliore e persistente espressione aromatica dei vini.