

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN  
QD145

SELEZIONE

Dão



*Distribuzione esclusiva  
per l'Italia:*



DAL CIN GILDO s.p.a.  
Via 1 Maggio, 67  
20863 Concorezzo (MB) Italy  
tel. 039.6049477  
fax 039.6886150  
www.dalcin.com  
e-mail: enolia@dalcin.com



LALLEMAND INC. Succ. italiana  
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemandwine.com

## VINI ROSSI IMPORTANTI

### APPLICAZIONI

I vini rossi importanti fermentati con QD145 sono caratterizzati da una decisa personalità che deriva da un impatto aromatico intenso e complesso ed una struttura tannica potente, ma contraddistinta da notevole morbidezza e volume, con indice di etanolo più alto e indice di gelatina più basso rispetto a vini ottenuti con altri ceppi. La compatibilità di QD145 con uve di qualità si evidenzia inoltre nell'esaltazione della tipicità aromatica del vitigno in perfetta armonia con le note di frutta rossa, prugna e confettura tipiche del ceppo.

QD145, oltre ad esprimere interessanti caratteristiche organolettiche, offre delle garanzie di sicurezza fermentativa quali regolare cinetica ed elevata resistenza all'alcol.

Prove di vinificazione effettuate in laboratori ed in cantine di tutto il mondo hanno messo in evidenza una interazione positiva tra il lievito QD145 ed il batterio Lalvin 31: tale abbinamento lievito-batterio è da tenere in considerazione nel caso si voglia indurre una fermentazione malolattica in vini di alta gamma.

Le esperienze condotte in Italia hanno dato esiti più che positivi su diverse varietà: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Refosco, Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Nero d'Avola, etc.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

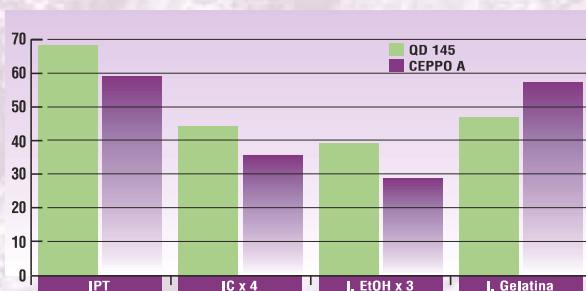
- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>15°C).
- Potere alcoligeno: oltre 15% v/v.
- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e rego-

- lare velocità di fermentazione.
- Richiesta di nutrienti: media per la migliore espressione del ceppo.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Adatto a uve molto mature, con alto contenuto in zuccheri.
- Ridotta capacità di adsorbire gli antociani.
- Rilascio elevato di polisaccaridi.
- Favorisce la fermentazione malolattica.
- Caratteristiche aromatiche: note di frutta rossa, prugna e confettura.
- Proprietà gustative: struttura tannica potente, caratterizzata da notevole morbidezza e volume.

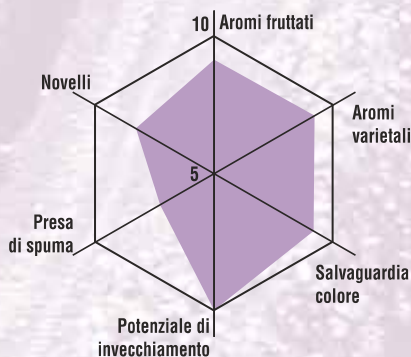
- Vitigni consigliati: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Refosco, Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Nero d'Avola, etc. e in generale uve destinate alla produzione di vini rossi di alta gamma.
- Tecnologie: adatto a qualsiasi tipo di macerazione, sia corte sia lunghe. È ideale per vini da medio e lungo invecchiamento.



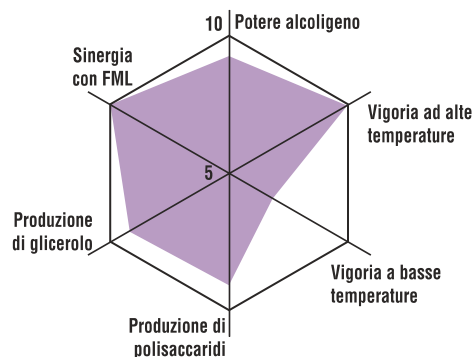
## QUADRO POLIFENOLICO IN CABERNET FRANC (ITALIA)

- IPT: polifenoli totali  
 IC: intensità colorante  
 I. EtOH: indice di etanolo  
 I. Gelatina: Indice di gelatina

## EFFICACIA



## CARATTERI



## CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato: da 20 a 30 g/hl.

PREPARAZIONE: 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.
- 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: pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500g in scatole da 10kg.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia congiuntamente da Lallemand e Dal Cin.

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.