



La protezione naturale delle uve rosse da contaminazioni microbiche indesiderate



Nymphéa® è un lievito non-Saccharomyces (*Torulasporea delbrueckii*) in grado di:

- Consentire la riduzione di utilizzo di solfiti o lavorare senza solfiti
- Ridurre il rischio di deviazioni organolettiche originate da contaminazioni microbiche
- Facilitare la colonizzazione del *Saccharomyces* inoculato successivamente
- Promuovere lo sviluppo di aromi delicati e floreali

Nymphéa® è un lievito selezionato da Lallemand, validato e testato dall'ICV. Ha confermato la sua capacità di crescita in ambienti altamente competitivi e selettivi limitando lo sviluppo di microrganismi contaminanti.

Nymphéa® fa parte del concetto Tandem® che propone di combinare lieviti (*Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*) per ottimizzare il processo di vinificazione.

Perché utilizzare Nymphéa®?

► Per la bioprotezione delle uve

Questa specifica *Torulasporea delbrueckii* è in grado di colonizzare e crescere in condizioni molto difficili, sia direttamente in vigneto che alla pigiatura **limitando la capacità di sviluppo di microrganismi contaminanti**.

Nelle vinificazioni **senza solfiti aggiunti** Nymphéa® è in grado, anche **senza reidratazione**, di contenere fino ad eliminare le contaminazioni microbiche.

Inoltre è risultata **essere compatibile con quasi tutti i lieviti Saccharomyces** della gamma ICV che possono essere utilizzati per la fermentazione alcolica.

► Per ottimizzare la fase di macerazione pre-fermentativa a freddo nei rossi

Sulle uve mature la macerazione pre-fermentativa a freddo (MPF) promuove l'espressione di note fruttate fresche.

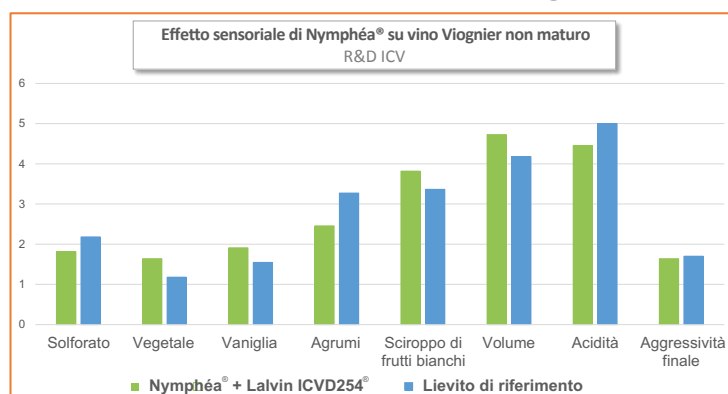
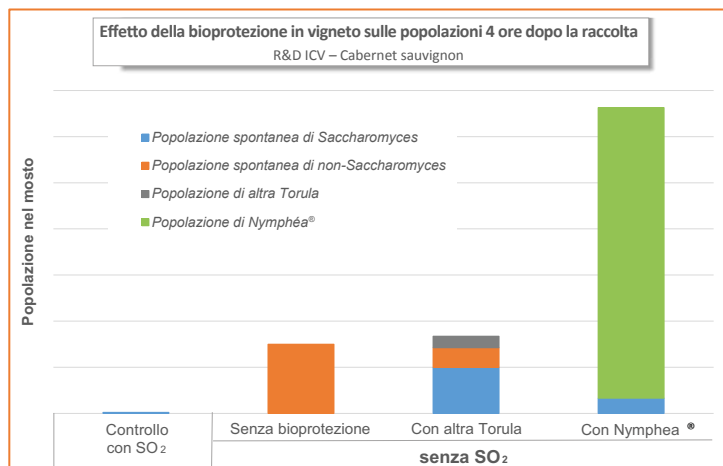
Nymphéa® nelle MPF a freddo, con dosi limitate di SO₂, si moltiplica, assicurando una buona bioprotezione senza fermentare (5 punti di perdita di densità in 5 giorni nelle nostre prove a 7 - 8° C).

Prevenendo lo sviluppo di altri lieviti Nymphéa® consente di **gestire in maniera razionale la fase a freddo** della MPF mentre prepara il terreno per il successivo inoculo di *Saccharomyces* dopo 3-5 giorni.

► Per le sue qualità sensoriali

Associato a Lalvin ICV D254®, Nymphéa® ha dimostrato un'ottima capacità di esaltazione dei mosti bianchi e rosati con basso potenziale aromatico: parcelle che non fanno parte di selezioni, varietà «neutre», torchiati, ecc.

Nymphéa® apporta **dolcezza e volume**, consentendo una maggiore produzione di **composti aromatici caratteristici** a partire dai precursori aromatici, ad esempio si è registrata una buona produzione di acetato di fenil-etanolo (sentori di **rosa**) che, nella vinificazione in bianco, si abbina molto bene a fermentazioni in **legno**.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

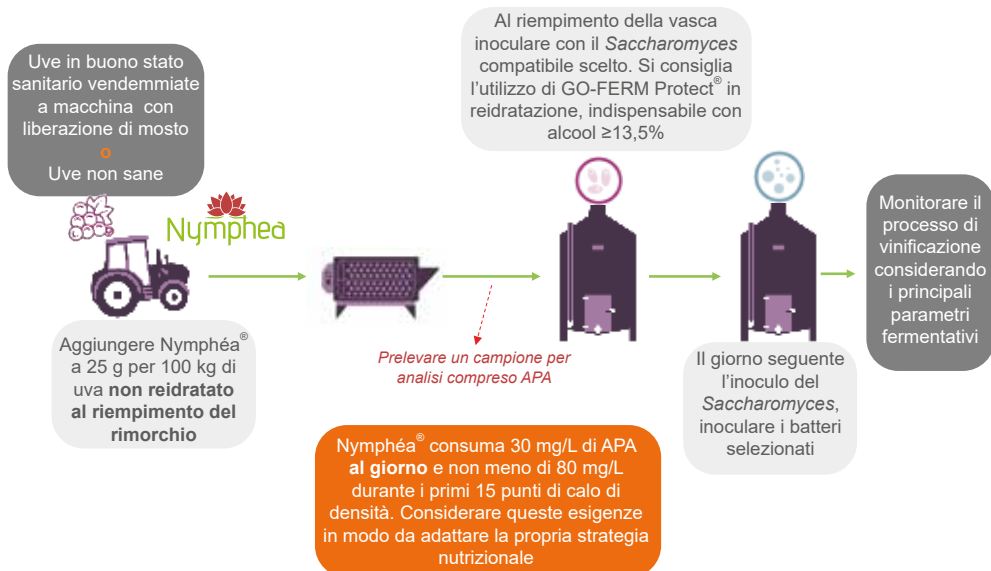


Modalità di utilizzo

Vedi i protocolli e le raccomandazioni su www.icv.fr
Per l'accesso diretto **utilizza il QR** con il tuo smartphone

Bioprotezione: esempio di protocollo di utilizzo di Nymphéa® in rosso

SO₂ molecolare < 0,2 mg / L in fase pre-fermentativa



Nymphéa® inoltre è:

► La garanzia di un lievito affidabile ed efficiente:

- Selezionato, prodotto, essiccato e confezionato da Lallemand.
- Testato dal Gruppo ICV sia in cantine sperimentali che aziendali.

► La scelta di un prodotto naturale:



- Lievito *Torulaspora delbrueckii* certificato non OGM
- Conforme al Codice enologico OIV e alle normative UE
- Conservato in luogo fresco e asciutto ha una scadenza di 4 anni

► Confezione:

Pratica confezione da 500 g per un utilizzo a 25 g/q di uva.

Prodotti complementari

Per garantire una fermentazione alcolica completa e regolare si raccomanda l'utilizzo di GO-FERM Protect® nell'acqua di reidratazione del lievito *Saccharomyces* utilizzato dopo Nymphéa®.

Tutti i lieviti *Saccharomyces* della gamma ICV ad eccezione di D80® sono compatibili con Nymphéa®. Raccomandiamo in particolare nei rossi classici: D254®, nelle fermentazioni a freddo: GRE® o D21®, nei rosati: Okay® o Opale® 2.0, nei bianchi: D254® o D47®.



Da sapere

I lieviti consumano l'**azoto prontamente assimilabile** (APA) presente nel mosto per moltiplicarsi e per sintetizzare alcune proteine essenziali per la loro sopravvivenza.

Nymphéa® ha un elevato consumo di azoto pertanto, anche tenendo in considerazione l'APA iniziale, è fondamentale prevedere un'opportuna strategia nutrizionale in funzione del ceppo di *Saccharomyces* utilizzato per la fermentazione alcolica.



TANDEM
by ICV

Nella maggior parte dei casi i lieviti non-*Saccharomyces* necessitano dell'aiuto dei *Saccharomyces* per completare la fermentazione.

Per loro natura questi due tipi di lievito sono complementari e devono essere utilizzati in tandem. A seconda degli obiettivi enologici possono essere previste diverse combinazioni di lieviti *Saccharomyces* con non-*Saccharomyces*.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERII ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture