



LALVIN MSB™

(Marlborough Sauvignon blanc)

Saccharomyces cerevisiae

Esprime il carattere fruttato delle varietà tioliche

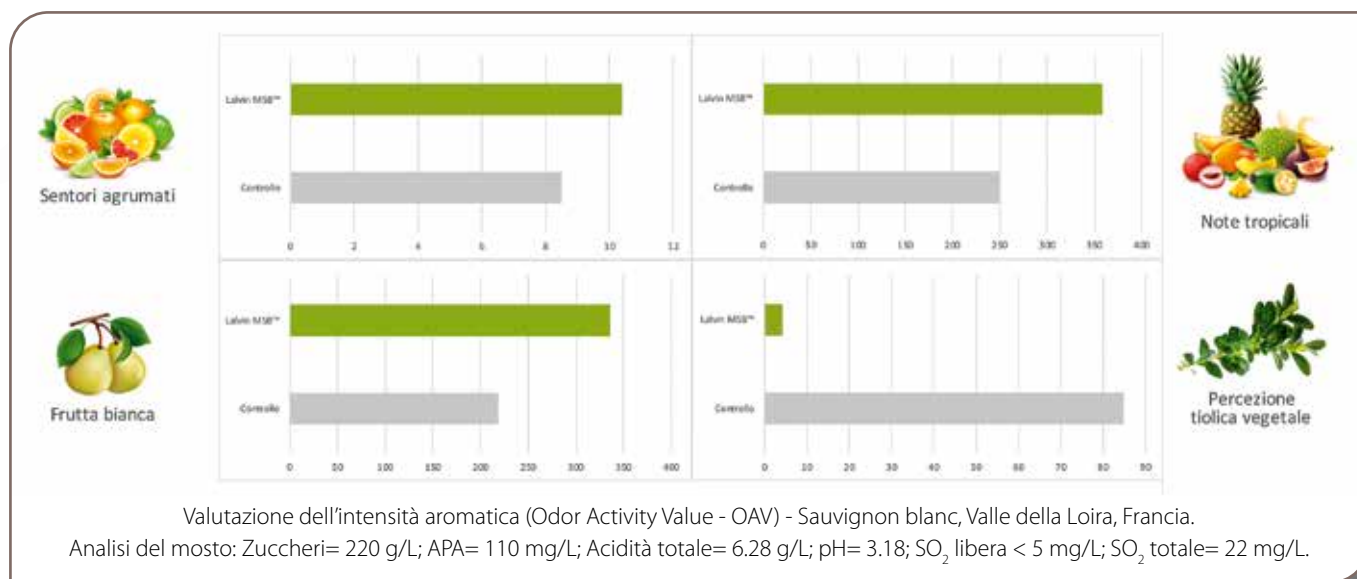
Applicazioni

Lalvin MSB™ è stato isolato nella Marlborough Valley, in Nuova Zelanda, durante un progetto di ricerca e sviluppo Lallemand. Lalvin MSB™ è stato selezionato per le sue performance fermentative, la sua abilità nel rispettare il carattere varietale del Sauvignon blanc e per la capacità di produrre vini bianchi fruttati ed equilibrati. Diverse prove condotte hanno dimostrato che Lalvin MSB™ è in grado di produrre eleganti Sauvignon blanc caratterizzati da note tropicali, agrumate (pompelmo) e speziate, con aromi freschi e piacevoli sfumature di frutta bianca. Nei vini fermentati con LALVIN MSB™ la componente aromatica fruttata tiolica è accompagnata da un'eccellente percezione al palato.

Ceppo consigliato per varietà dal profilo aromatico tiolico come ad es. Sauvignon blanc, Vermentino, Pecorino, Passerina, Pignoletto, Grechetto, Verdicchio, Grillo e Catarratto.

Profilo Sensoriale

I vini fermentati con LALVIN MSB™ sono caratterizzati da un profilo sensoriale complesso e ben bilanciato tra i diversi sentori aromatici.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Fattore killer: positivo
- ✓ Temperatura ottimale di fermentazione: > 14°C
- ✓ Velocità di fermentazione moderata e costante
- ✓ Tolleranza all'alcol: 14,5%
- ✓ Fabbisogno medio in azoto assimilabile
- ✓ Bassa produzione di H₂S e SO₂

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: 20-40 g/hL

Procedura di reidratazione ed inoculo:

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. Aggiungere al mosto. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.
5. È consigliato l'utilizzo di un nutriente organico specifico Lallemand per ottimizzare la conversione dei precursori tiolici in tioli volatili.

*Ottima sinergia con il nutriente organico **O'Tropic™**.*

Confezioni e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e protetto.



Da più di 25 anni Lallemand seleziona i migliori lieviti enologici dalla natura. Le condizioni di fermentazione più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali – il processo YSEO®- che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono naturali al 100%.

Distribuito da:



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture