

PROTEZIONE NATURALE DALL'OSSIDAZIONE E DALLA MICROFLORA CONTAMINANTE



Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di numerose specie e sottospecie di lievito dalle interessanti proprietà enologiche che riflettono una biodiversità ad oggi in continua scoperta. Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare lieviti non-*Saccharomyces* in abbinamento a *Saccharomyces cerevisiae*, aprendo un mondo di nuove possibilità per gli enologi.

APPLICAZIONI

LEVEL² INITIA™ è un lievito non-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) dalle proprietà uniche, selezionato dall'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) in Borgogna per la bioprotezione nelle fasi prefermentative della vinificazione in bianco e in rosato.

LEVEL² INITIA™ è il primo lievito efficace nel prevenire i fenomeni ossidativi sin dalle prime fasi di vinificazione grazie alla capacità di consumare l'ossigeno disciolto e ridurre il contenuto di rame presente nei mosti, limitando l'uso di SO₂. Infatti, LEVEL² INITIA™ è stato selezionato fra più di 100 ceppi di *Metschnikowia pulcherrima* per la sua peculiare ed elevata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto nel mezzo e come strumento per ridurre parzialmente il contenuto di rame, forte catalizzatore di reazioni ossidative. Questo lievito è abile inoltre nella protezione dei mosti dalla microflora contaminante.

Grazie alla sua capacità di crescere a basse temperature senza fermentare, LEVEL² INITIA™ rappresenta uno strumento naturale adatto alla delicata gestione delle fasi prefermentative nella vinificazione in bianco e in rosato. L'utilizzo di LEVEL² INITIA™ è conforme alla normativa UE per la produzione di vini biologici.

BENEFICI

LEVEL² INITIA™ permette di ridurre l'uso dei solfiti nella vinificazione in bianco e in rosato preservando qualità e freschezza nei vini:

- Limita l'imbrunimento del colore
- Preserva la componente aromatica e le frazioni più sensibili alle ossidazioni, come i tioli (Figura 1)
- Protegge il mosto dalle contaminazioni microbiche evitando la comparsa di deviazioni organolettiche (Figura 2)

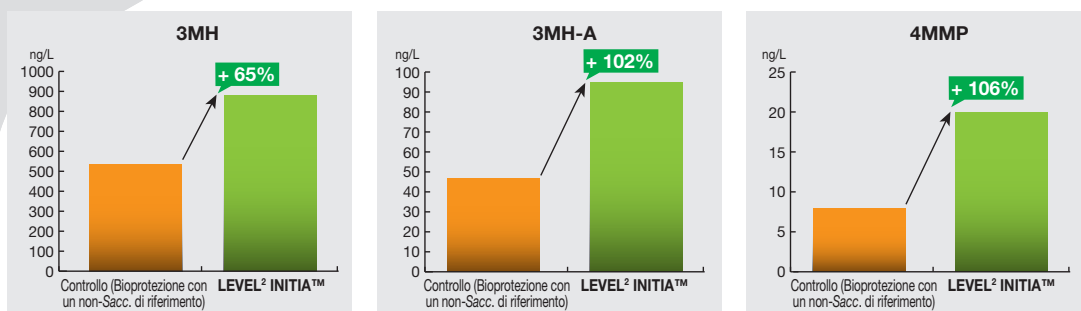


Figura 1 : Analisi del contenuto in tioli all'imbottigliamento in un vino Sauvignon blanc - Spagna, 2020. Confronto tra aggiunta di LEVEL² INITIA™ ed un non-*Saccharomyces* di riferimento alla dose di 10 g/hL prima della stabilizzazione a freddo (5 giorni a 4°C).

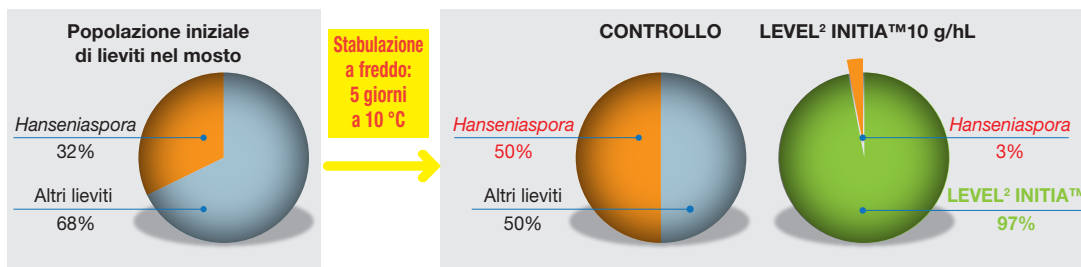


Figura 2 : Conta microbica dei lieviti su un mosto di Chardonnay - Beaujolais, Francia, 2020. Prova di cantina con comparazione tra aggiunta di LEVEL² INITIA™ alla dose di 10 g/hL prima della stabilizzazione a freddo (5 giorni a 10°C) ed un mosto controllo senza bioprotezione.

GO TO THE NEXT LEVEL



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

LEVEL²
SOLUTIONS

INITIA™
Metschnikowia pulcherrima

PROTEZIONE NATURALE DALL'OSSIDAZIONE E DALLA MICROFLORA CONTAMINANTE

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- Specie: *Metschnikowia pulcherrima*
- Tolleranza alla SO₂: < 40 mg/L di SO₂ totale
- Resistente a pH bassi
- Tolleranza all'alcol: molto bassa
- Capacità fermentativa: da bassa a nulla
- Elevata capacità di colonizzazione del mosto
- Temperatura ottimale: 4-18°C
- Nessuna produzione di composti indesiderati (acido acetico, SO₂, H₂S, etc.)
- Necessario l'inoculo sequenziale con un *Saccharomyces cerevisiae* per lo svolgimento della fermentazione alcolica
- Fabbisogno in azoto assimilabile: è raccomandato aggiungere un nutriente con l'inoculo del *Saccharomyces cerevisiae*
- **Elevata capacità di consumare ossigeno che viene utilizzato per la sintesi di acidi grassi polinsaturi**

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosi: 7 - 25 g/hL (o per 100 kg di uva).

Adattare la dose in funzione di: temperatura, potenziale rischio di contaminazioni microbiche, durata delle fasi prefermentative, tempistiche di inoculo, ecc.

- Inoculare il lievito il prima possibile su uva o mosto.
- Reidratare LEVEL² INITIA™ in 10 parti d'acqua alla T di 20-30°C. Mescolare delicatamente ed attendere 20 minuti. La differenza di temperatura tra il mezzo di reidratazione ed il mosto non deve superare i 10°C. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura aggiungendo un equivalente volume di mosto. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito.
- Nel caso di vendemmia meccanizzata con presenza di liquido nella vasca di raccolta, è possibile inoculare il lievito direttamente senza reidratazione garantendo un'omogenea dispersione del prodotto (per maggiori informazioni su questo utilizzo contattate il vostro referente Lallemand).

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetto sottovuoto in polilaminato da 500 g in scatole da 10 kg (20 x 500 g).
- Conservare il prodotto nella confezione originale ad una temperatura tra 4 e 11°C.
- Una volta aperta la confezione utilizzare l'intero contenuto.



Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Viene offerto senza garanzie poiché le condizioni dell'applicazione sono fuori dal nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture