



WAM

- Sviluppo di intense note fruttate
- Volume e morbidezza
- Esalta la struttura dei vini

Saccharomyces cerevisiae

WAM è stato selezionato dall'Università di Valencia da vini della prestigiosa regione spagnola della Rueda in Valladolid. WAM si contraddistingue per la capacità di apportare durante la fermentazione alcolica interessanti note aromatiche e buona corposità. Le più importanti note aromatiche che questo ceppo fornisce al vino sono: ananas, albicocca, agrumi, ribes e mela matura sempre nel rispetto delle caratteristiche varietali del vitigno. La maturazione sulle fecce fini permette di esaltare le caratteristiche aromatiche che il lievito fornisce durante la fermentazione.

Grazie alla scarsa necessità in steroli e ossigeno Wam può essere utilizzato con successo nelle vinificazioni di mosti molto chiarificati e nelle fermentazioni in riduzione tipo australiano. Per esprimere al meglio le proprie caratteristiche organolettiche è necessario prestare attenzione alla nutrizione azotata in quanto le necessità in nutrienti risultano essere medio-elevate

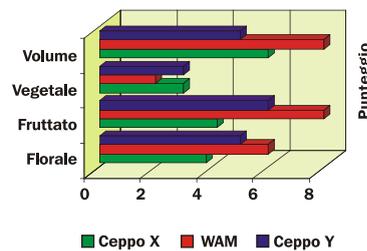
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- Tolleranza all'alcol: 14% vol.
- Breve fase di latenza, regolare chiusura della fermentazione
- Intervallo di temperature consigliato 15-18 °C
- Richiesta medio alta di azoto prontamente assimilabile
- Elevata produzione di polisaccaridi
- Elevata produzione di glicerolo
- Bassa produzione di acidità volatile
- Limitata produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Grande produttore di aromi, soprattutto frutta tropicale, agrumi, ribes e mela matura (in presenza di un adeguato quantitativo di sostanze azotate)
- L'elevata produzione di polisaccaridi e glicerolo esalta la sensazione di volume in bocca, la morbidezza e la lunghezza al palato
- Complessità aromatica e struttura in bocca dopo *elevage sur lie*
- La dissoluzione e la permanenza della CO₂ prodotta contribuiscono alla freschezza e vivacità dei vini

Profili sensoriali - Vino Garganega - 2003



APPLICAZIONI

- Vitigni neutri dove si voglia intensificare il profilo aromatico con note fruttate (temperatura di fermentazione inferiore a 18 °C)
- Vini dove si voglia ridurre l'eccesso di sensazioni acide
- Ideale per l'affinamento sulle fecce sia in acciaio che in barrique
- Mosti base per spumanti e frizzanti
- Mosti bianchi derivati da macerazione pellicolare delle uve
- Uve naturalmente povere di corpo derivate da produzioni eccessive

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Riesling, Malvasia, Traminer, Sauvignon Blanc, Albana, Tocai, Verdicchio, Trebbiano, Chardonnay...

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi e rosati

20 - 30 g/hl

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospendere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e il massa da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g, in cartoni da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.

The logo for LALLEMAND, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval.

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

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

Prodotto conforme al Codex Œnologique 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.