

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN L2226

**BUONA RESISTENZA
ALL'ALCOL RISPETTO
DEL COLORE E
DELLA STRUTTURA
TANNICA**

SELEZIONE

CÔTES DU-RHÔNE



Distribuito da

LALLEMAND

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



Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici.

Le condizioni di fermentazione sempre 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 al 100% naturali.

APPLICAZIONI

Ceppo selezionato in Francia, nella zona della Côtes du Rhône, dal Comité Interprofessionel des Côtes du Rhône du Ventoux et du Tricastin per la produzione di vini rossi di grande struttura e da invecchiamento.

Lalvin L2226 si distingue per la breve fase di latenza e per l'elevata resistenza all'alcol: riesce a completare la fermentazione di mosti il cui grado alcolico potenziale è superiore a 16% vol.

Lalvin L2226 contribuisce all'esaltazione della struttura polifenolica dei vini e si caratterizza per il basso assorbimento di antociani sulla parete cellulare permettendo una migliore espressione del colore.

I vini ottenuti con questo ceppo manifestano un carattere deciso ed esprimono al meglio le loro qualità con l'invecchiamento: a livello aromatico vengono esaltate le note di frutti a bacca rossa.

Lalvin L2226 è indicato per la produzione di rossi di qualità da uve ad elevata maturità, viene anche utilizzato nelle riprese fermentative e nelle fermentazioni dove risulta difficile il controllo del processo.

Grazie alle sue caratteristiche enzimatiche permette di esprimere al meglio il potenziale aromatico delle uve: ottimi risultati sono stati ottenuti nella produzione di vini Amarone.

LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol fino a 17% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione elevata
- Temperatura di fermentazione: tra 15 e 28 °C
- Elevata necessità d'azoto assimilabile: si raccomanda l'impiego di Go-Ferm e Fermaid
- Necessità di appropriati apporti di O₂ (per la sintesi dei

- fattori di sopravvivenza)
- Bassa produzione di acetaldeide, maggior efficacia della SO₂
- Bassa produzione d'acidità volatile
- Media produzione di SO₂
- Bassa produzione di H₂S, dipendente tuttavia dalla disponibilità in azoto
- Media produzione di schiuma

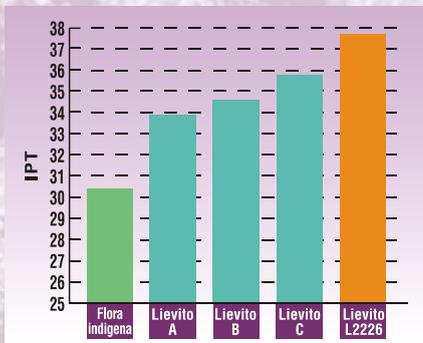
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in rosso Ripresa di fermentazione

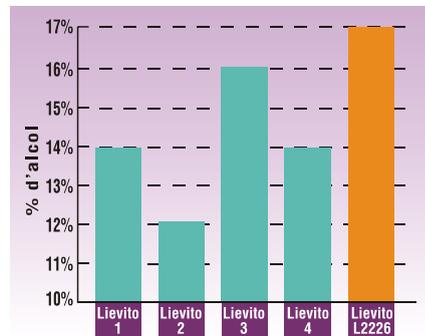
20 a 30 g/hL
40 g/hL

La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

STRUTTURA TANNICA E RESISTENZA ALL'ALCOL



Effetto dei lieviti sul contenuto in polifenoli totali (IPT) di un vino Gamay (Cuinier)



Confronto della resistenza all'alcol di diversi lieviti.

CONSIGLI DI UTILIZZO

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. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- 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 E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole da 10 kg.
Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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.