



# LALVIN NBC™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Mineralità ed eleganza

### DESCRIZIONE

Lalvin NBC™ è stato isolato dal COEB (*Centre Oenologique de Bourgogne*) su uve Chardonnay, in Borgogna. Selezionato per le sue capacità fermentative e per il suo peculiare profilo organolettico è un lievito adatto alla vinificazione di Chardonnay moderni. Lalvin NBC™ è rispettoso delle caratteristiche varietali delle uve a bacca bianca dove ne esalta mineralità ed eleganza.

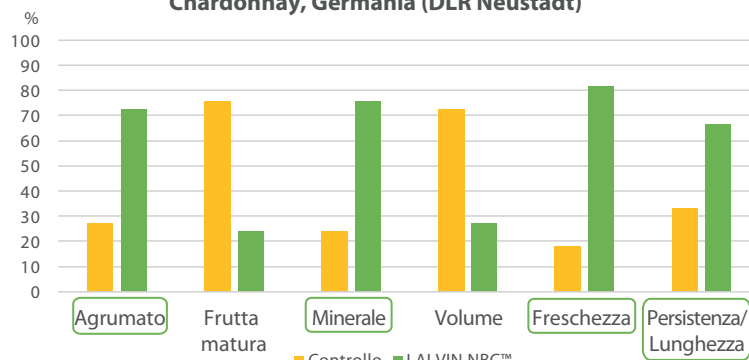


### BENEFICI & RISULTATI

Le performance fermentative sicure ed affidabili su uve bianche provenienti da diversi *terroir* e in una vasta gamma di condizioni di vinificazione fanno di LALVIN NBC™ un lievito particolarmente adatto per la produzione di vini bianchi pregiati.

I vini fermentati con LALVIN NBC™ risultano eleganti, freschi e fini nell'aroma con un finale lungo ed una acidità bilanciata. L'armonica mineralità apportata da questo lievito nei vini bianchi si accompagna ad un profilo vivace ed equilibrato con sentori di fiori bianchi, agrumi e pietra focaia. LALVIN NBC™ è particolarmente interessante anche nelle fermentazioni in legno dove la freschezza si integra in maniera ottimale con le note boisé.

Analisi sensoriale (panel: 33 esperti)  
Chardonnay, Germania (DLR Neustadt)



Analisi del mosto: Zuccheri = 231 g/L - pH = 3.52 - AT = 7.3 g/L - Acido Malico = 5.4 g/L.  
Temperatura di fermentazione alcolica = 18°C.

Il vino Chardonnay fermentato con LALVIN NBC™ presenta un profilo aromatico nettamente più fresco, citrico e minerale con una maggiore persistenza.

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

Lallemand ha sviluppato un processo di produzione unico per lieviti naturali selezionati - il processo YSEO™ (*Yeast Security and Sensory Optimization*) - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali anche in condizioni difficili. I lieviti YSEO™ sono naturali al 100% e non-OGM.



## PROPRIETÀ

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fattore killer: neutro
- Resistenza all'alcol: fino a 15% v/v
- Fase di latenza breve e cinetica fermentativa sicura
- Temperature di fermentazione ottimali: 14-20°C
- Medio-alte esigenze nutrizionali
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub>
- Bassa produzione di acetaldeide
- Ottima compatibilità con la fermentazione malolattica

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Dosi: 20-40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C).
2. Dissolvere gentilmente e lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 5-10° C. Se necessario aggiustare gradualmente la temperatura del lievito reidratato con del mosto.
4. Inoculare la sospensione nel mosto.

### + Note:

La durata totale della fase di reidratazione non deve superare i 45 minuti.

È fondamentale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito.

La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

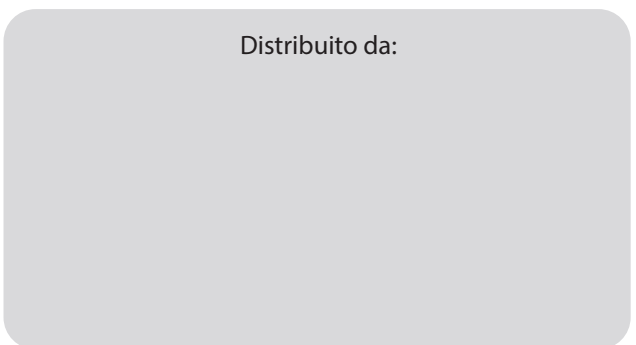
Per un miglior risultato e in caso di condizioni limitanti, come elevato potenziale in alcol (>13% v/v) o bassa torbidità (<80 NTU), è altamente consigliato l'utilizzo di GoFerm Protect Evolution™ nell'acqua di reidratazione.

Per assicurare una *performance* ottimale del lievito è importante effettuare un'adeguata strategia nutrizionale in fermentazione.

## CONFEZIONE 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 asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.

Distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Giugno 2022



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI  
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture