

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN BM45

SELEZIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO



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

VOLUME IN BOCCA E STABILITÀ DEL COLORE

APPLICAZIONI

Ceppo isolato nella zona del Brunello di Montalcino nel cuore della Toscana e selezionato in collaborazione con il "Consorzio del vino Brunello di Montalcino" e l'Università di Siena con l'obiettivo di soddisfare le esigenze di mercato che mirano all'ottenimento di vini strutturati con tannini morbidi, dal colore intenso e dall'importante volume in bocca.

Il profilo aromatico dei vini ottenuti con Lalvin BM45 è ampio e caratterizzato da finezza e pulizia che fanno emergere note di confettura, liquirizia e altre spezie dolci: il quadro olfattivo che si ottiene tende ad enfatizzare le caratteristiche di un vino "mediterraneo". La caratteristica principale che permette di distinguere i vini ottenuti con Lalvin BM45 è la grande morbidezza e rotondità al palato e l'evidente riduzione delle sensazioni acide, vegetali, astringenti ed amare. Lalvin BM45 presenta infatti la particolarità di liberare una rilevante quantità di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica oltre che in fase post fermentativa.

Recenti studi hanno dimostrato come tali polisaccaridi siano qualitativamente superiori rispetto a quelli rilasciati da altri lieviti, si osserva infatti, a parità di quantità, una peculiare interazione con antociani e tannini che comporta una maggiore stabilità del colore e minore astringenza.

Grazie a queste particolari caratteristiche l'impiego di Lalvin BM45 permette la produzione di vini rossi di eccezionale struttura e complessità aromatica che rispondono alle attente richieste dei consumatori.

Lalvin BM45 ha trovato largo impiego in Australia, Sud Africa e California dove, prestando particolare attenzione alla nutrizione azotata, vengono sapientemente sfruttate sia le caratteristiche cinetiche che organolettiche di questo lievito. Interessanti risultati sono stati ottenuti nella vinificazione in bianco sia in legno che in acciaio dove Lalvin BM45 apporta morbidezza e volume.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol fino a 16% v/v
- Media fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media: permette una migliore gestione della macerazione.
- Sensibile alla mancanza di microelementi e vitamine: consigliato l'utilizzo di Go-Ferm
- Elevata necessità in azoto assimilabile:

è necessario correggere il contenuto in azoto assimilabile quando nel mosto si riscontrano valori inferiori a 150 mg/L

- Temperatura di fermentazione: tra 18 e 28 °C
- Media produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di H₂S; dipende tuttavia dalla disponibilità in azoto
- Bassa produzione di schiuma.
- Bassa produzione di SO₂

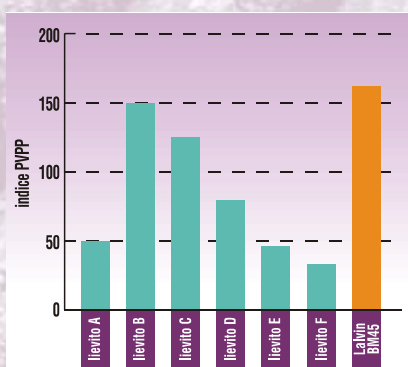
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in rosso

da 20 a 30 g/hl

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

UN PUNTO CHIAVE: QUANTITÀ E QUALITÀ DEI POLISACCARIDI



Effetto del lievito BM45 sulla stabilità del colore (indice di PVPP) e l'astringenza di un vino Tannat della regione di Madiran. Misure effettuate dopo 3 mesi di maturazione « sur lies » (Fuster et Escot)

	lievito 1	BM45	variazione %
antociani (mg/l)	855	875	+2
indice PVPP	38	45	+18
indice ionizzazione	54	75	+39
tannini (g/l)	5,6	5,8	+4
indice etanolo	7,7	9,2	+20
astringenza	47,5	39,2	-18

Liberazione di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica su mosto sintetico a 25 °C (Rosi et al.)

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.