



Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di lieviti non-*Saccharomyces* con caratteristiche ed attività enzimatiche interessanti per lo sviluppo della qualità dei vini. Una biodiversità

con un grande potenziale, ancora oggi poco sfruttato.

Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare in modo controllato e ripetibile lieviti "non convenzionali" quali *Torulasporea delbrueckii* e *Metschnikovia pulcherrima*. La possibilità di utilizzare queste specie in abbinamento al *Saccharomyces cerevisiae* apre un mondo di nuove possibilità per gli enologi.

PER LIBERARE IL POTENZIALE AROMATICO VARIETALE NEI VINI BIANCHI E ROSATI

Flavia[®] è una coltura pura di *M. pulcherrima ceppo MP346* selezionata dall'Università di Santiago del Cile per la sue peculiari attività enzimatiche (α -L-arabinofuranosidasi) attive nel mosto. Questa attività è particolarmente importante perché in combinazione con la β -D-glucosidasi permette la liberazione dei terpeni (in particolare linalolo e geraniolo) presenti in forma di precursori inodori nel mosto. In prove sperimentali su vini Sauvignon Blanc, è stata rilevata una maggior liberazione di 4-metil 4-mercapto 2-pentanone (4MMP) e 3-mercaptoesanolo (3MH), molecole tioliche dai descrittori tipici di bosso, ginestra, pompelmo e frutto della passione (Ganga et al., 2013).

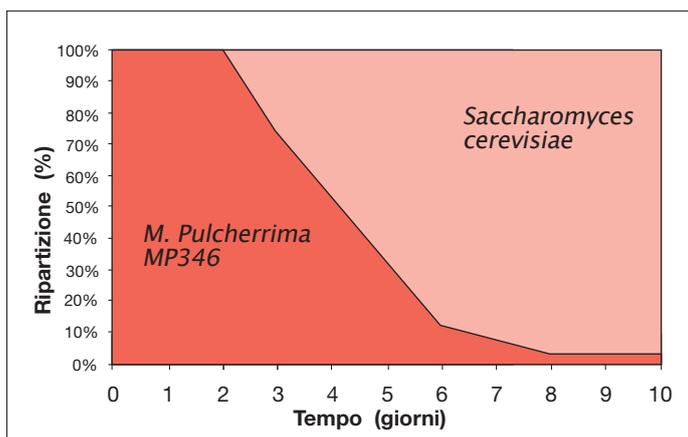
Utilizzata in combinazione con specifici ceppi di *S. cerevisiae*, Flavia favorisce l'espressione varietale dei vini bianchi e rosati incrementando la liberazione degli aromi tiolici e terpenici durante la fermentazione alcolica. Ottimi risultati sono stati ottenuti in combinazione con Rhone 4600 e Rhone 2056 nella produzione di bianchi e rosati marcatamente varietali e morbidi.

- Specie: *Metschnikovia pulcherrima*
- Espressione aromatica: incrementa gli aromi varietali del vitigno, con particolare riferimento ai terpeni ed ai tioli volatili
- Da utilizzare in modalità sequenziale con ceppi di lievito *S. cerevisiae* compatibili raccomandati da Lallemand
- Temperatura di fermentazione: 15-22 °C, T° ottimale 18-20 °C
- Esigenze nutrizionali:

AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE NEL MOSTO (APA)	MINORE DI 150 MG/L	MAGGIORE DI 150 MG/L
Si consiglia l'aggiunta di un nutriente in reidratazione	Nutrizione complessa* dopo l'aggiunta di Flavia [®]	
	Nutrizione complessa* dopo l'aggiunta di <i>S. cerevisiae</i>	Nutrizione complessa a densità 1040 (circa 1/3 della FA)

* In caso di forti carenze nutrizionali nel mosto adattare i dosaggi e le aggiunte secondo le buone pratiche nutrizionali.

Ripartizione % della popolazione vitale durante la fermentazione alcolica. Dinamiche di popolazione valutate con citometria di flusso.



APPLICAZIONI

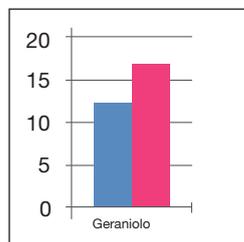
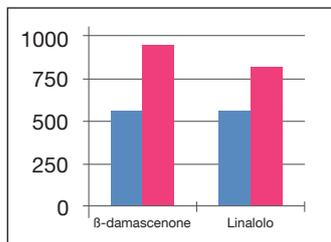
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

INOCULO SEQUENZIALE



Rivelazione dei terpeni su Moscatel 2011 (Cile)

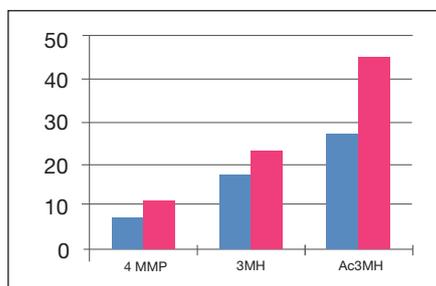
Valori espressi in OAV (Unità olfattive)



S. cerevisiae ■
Flavia® + S. cerevisiae ■

Rivelazione dei tioli varietali su Sauvignon Blanc 2010 (Gers, Francia)

Valori espressi in OAV (Unità olfattive)



4MMP: 4metil 4mercapto 2pentanone;
3MH: 3mercaptoesanolo;
Ac3MH: acetato di 3mercaptoesanolo

Preference results

ISTRUZIONI PER L'INOCULO SEQUENZIALE

Importante: prima dell'inoculo verificare che il contenuto di SO₂ molecolare sia inferiore a 0,2 mg/L.

1ST INOCULO: FLAVIA[®]

Reidratare 25 g/hl di FLAVIA[®] in 10 parti d'acqua alla T° di 30 °C. Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura aggiungendo un equivalente volume di mosto. La differenza di temperatura tra il mezzo di reidratazione ed il mosto non dovrebbe superare i 10 °C.

In ogni caso la durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

Nota: *M. pulcherrima* colonizza il mosto, ma non presenta un'attività fermentativa visibile.

2ND INOCULO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Dopo 24 ore procedere all'inoculo con *S. cerevisiae* 25 g/hl (per la scelta del ceppo seguire le raccomandazioni Lallemand) reidratato con il protocollo standard (10 parti d'acqua, 38 °C, da 20 a 30 minuti). Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto in fermentazione.

Per maggiori informazioni, contattate il vostro referente Lallemand.

FLAVIA[®] è disponibile in confezioni sottovuoto da 500 g.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di 2 anni se conservato in frigo (4 °C) in confezioni sigillate.

ISTRUZIONI
PER L'USO

CONFEZIONE E
CONSERVAZIONE



Distribuito in esclusiva per l'Italia da

DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67 - 20863 Concorezzo (MB)
tel. 039.6049477 www.dalcin.com