



Scheda pratica
Vinificazione

N°4

La riuscita del co-inoculo lieviti/fermenti malolattici: vinificazione in rosso



► Perché?

- Co-inoculare un mosto con lieviti e fermenti malolattici permette d'accelerare l'avvio della fermentazione malolattica (F.M.L.) o di renderla possibile nei casi difficili.
- Questo guadagno di tempo può essere decisivo per l'elaborazione di vini novelli e/o a rotazione rapida, ma anche per limitare i rischi di sviluppo di *Brettanomyces* e batteri indigeni d'alterazione.

I punti chiave



► SU QUALI MOSTI?

- mosti destinati a vini rossi novelli o che necessitano una commercializzazione rapida;
- mosti a pH elevato (> 3,6): questi vini sono sensibili alle alterazioni microbiche; la presenza precoce di fermenti selezionati riduce i rischi di deviazioni;
- casi ricorrenti di contaminazione da *Brettanomyces*.



- #### ► BUONA GESTIONE DELLO SVILUPPO DEI LIEVITI:
- protezione e nutrizione complessa dei lieviti devono essere applicati per evitare ogni arresto di fermentazione alcolica (F.A.) e per favorire la F.M.L.



- #### ► AVERE UN CONTROLLO TERMICO:
- temperature di fermentazione troppo elevate sono negative sia per i lieviti, sia per i fermenti malolattici.



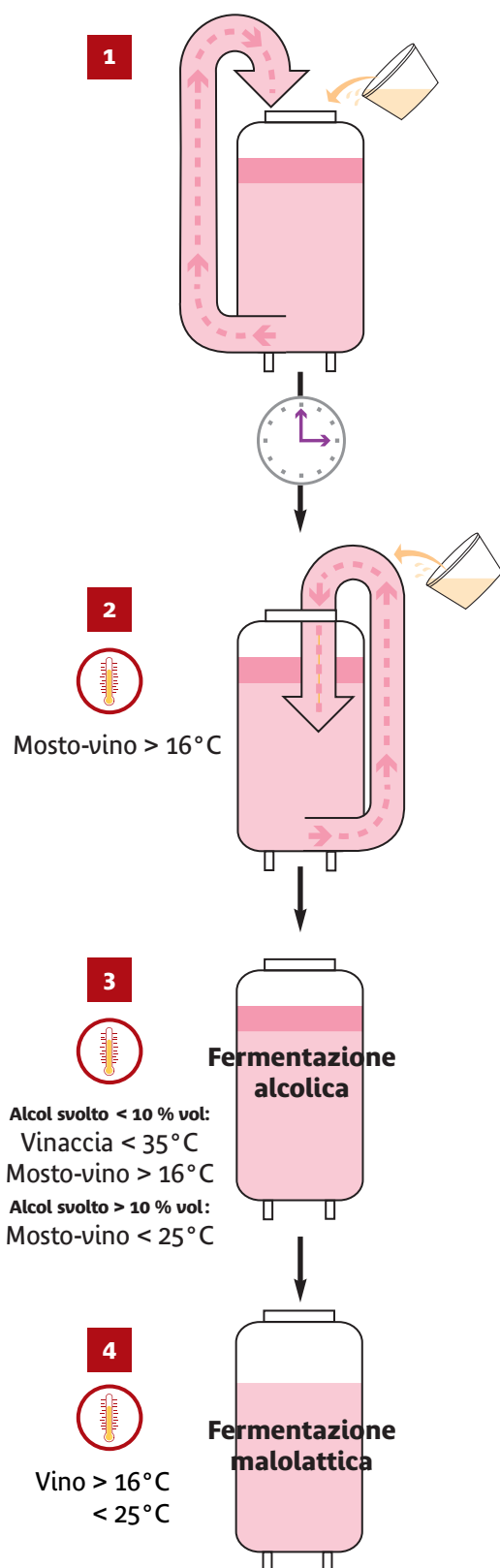
- #### ► EVITARE LE GRADAZIONI ALCOLICHE POTENZIALI TROPPO ELEVATE (> 14% VOL):
- questi vini presentano molti più rischi di finali di fermentazione alcolica difficili.



- #### ► EVITARE LE SOLFITAZIONI ECCESSIVE:
- la SO
- ₂
- uccide rapidamente i fermenti malolattici. Non effettuare il co-inoculo lieviti/fermenti malolattici in caso di uve alterate.



Il co-inoculo per i vini rossi



- Lievito selezionato reidratato e protetto.*

- Scegliere un lievito poco esigente in azoto e adatto allo stile di vino desiderato.

- Solfitazione < 5 g/hL : aspettare 24 ore

- Solfitazione tra 5 e 8 g/hL : aspettare 48 ore

- Solfitazione > 8 g/hL : aspettare 72 ore

- Fermenti malolattici selezionati reidratati (1 g/hL di mosto).

- Scegliere un fermento adatto alle condizioni (pH, SO₂, alcol) e allo stile di vino desiderato.

- Incorporazione con omogeneizzazione al riparo dall'aria.

- Nutrizione complessa ad un terzo della F.A. (vedi scheda pratica n° 3).

- Monitoraggio regolare dell'acido malico e dell'acidità volatile.

- Colmatura della vasca dopo F.A.

- Se la F.M.L. termina durante la F.A.: sorvegliare l'acidità volatile - in caso di aumento di 0,1 g/L al giorno: solfitare con 2 g/hL o utilizzare del lisozima.

- Se la FML termina dopo la FA: travaso e stabilizzazione del vino dopo F.M.L.

LALLEMAND

Fermented Beverages

Via Rossini 14/B

37060 Castel d'Azzano - Verona

Tél.: +39(0)45 51 25 55

Fax: +39(0)45 51 94 19

www.lallemmandwine.com

*Fare riferimento alle schede pratiche n°1 e n°2 per la reidratazione dei lieviti e la loro protezione.