



Scheda pratica
Vinificazione

N°2



Fermentazione alcolica in sicurezza : la protezione dei lieviti

► Perché ?

- Apportare semplicemente azoto e vitamine non è sempre sufficiente per la riuscita di una fermentazione.
- Introdurre lieviti non protetti in un mosto « aggressivo » e prendersi di conseguenza il rischio di vederli soccombere è una perdita qualitativa ed economica.
- Proteggere i lieviti favorisce la loro sopravvivenza ottimizzando nello stesso tempo l'effetto sensoriale della fermentazione.

I punti chiave

QUANDO SI DEVONO PROTEGGERE I PROPRI LIEVITI ?



- **GRADAZIONE ALCOLICA POTENZIALE ELEVATA O TORBIDITÀ BASSA** : la protezione conferirà al lievito una miglior sopravvivenza, in particolare a fine fermentazione.



- **CASI RICORRENTI DI ODORI SOLFORATI O DI ECCESSO D'ACIDITÀ VOLATILE** : questi odori possono essere prodotti da lieviti in difficoltà. La protezione dei lieviti diminuisce lo stress a fine fermentazione.



- **RISCHI DI BRETTANOMYCES** e di altre contaminazioni : dei lieviti protetti saranno più adatti a competere con la flora microbica indigena, avviando la fermentazione più rapidamente, incluso dopo una macerazione prefermentativa a freddo.

COME AGISCE UN PROTETTORE ?



- Un protettore è un prodotto naturale al 100% che libera dei fattori di sopravvivenza specifici nell'acqua di reidratazione dei lieviti.
- Questi composti (steroli specifici, micronutrienti) si integrano nei lieviti attivi e conferiscono loro una miglior resistenza rispetto all'aggressività del mezzo.



La protezione in 4 fasi

- 1** Determinare se il mosto da inoculare rende necessaria la protezione dei lieviti:

| Torbidità | Alcol potenziale | | |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| | basso < 13 % vol | medio | elevato > 14 % vol |
| elevata > 200 NTU | Protezione utile | Protezione raccomandata | Protezione necessaria |
| media | Protezione utile | Protezione raccomandata | Protezione necessaria |
| bassa < 50 NTU | Protezione necessaria | Protezione necessaria | Protezione necessaria |

- Rischi di *Brettanomyces*
- Uve alterate
- Macerazione prefermentativa
- Lievito poco resistente all'alcol

} **Protezione raccomandata**, oppure **necessaria** se si combinano molteplici fattori sfavorevoli.

- 2** ● Per mettere in pratica la protezione dei lieviti, Lallemand ha sviluppato il procedimento NATSTEP® integrato con differenti protettori disponibili sul mercato (ad esempio GO FERM PROTECT®).



- 3** ● Addizione del protettore dei lieviti NATSTEP® nell'acqua di reidratazione dei lieviti, prima di aggiungerli.
- Dosaggio unico: 30 g per hL di mosto da inoculare.
 - Fare riferimento alle « Buone pratiche di reidratazione dei lieviti selezionati » (scheda pratica n°1), per le temperature ed i volumi da utilizzare.

- 4** ● Gestire la fermentazione alcolica e la nutrizione azotata dei lieviti (scheda pratica n°3). In effetti, un protettore non è un nutriente azotato.



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.lallemandwine.com