



Scheda pratica
Vinificazione

N°5

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



► 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 fruttati e/o a rotazione rapida, ma anche per svolgere la F.M.L. in un ambiente meno ossidativo, il che limita la produzione di odori burrati e di svanito.

I punti chiave



► SU QUALI MOSTI?

- mosti destinati a vini bianchi fruttati o che necessitano una commercializzazione rapida;
- mosti a pH basso (tra 3,1 e 3,3): il co-inoculo aumenta le possibilità di avvio della F.M.L.;
- per avviare la F.M.L. fintanto che la cantina e il vino non sono a temperature troppo basse.



- #### ► 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.



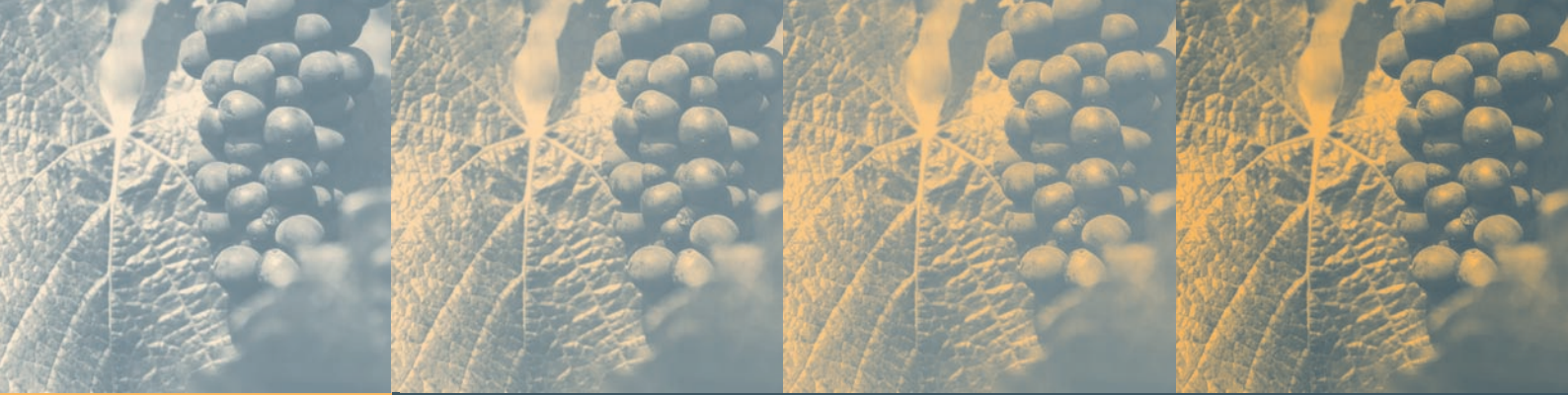
- #### ► AVERE UN CONTROLLO TERMICO:
- temperature di fermentazione troppo elevate sono negative sia per i lieviti, sia per i fermenti malolattici.



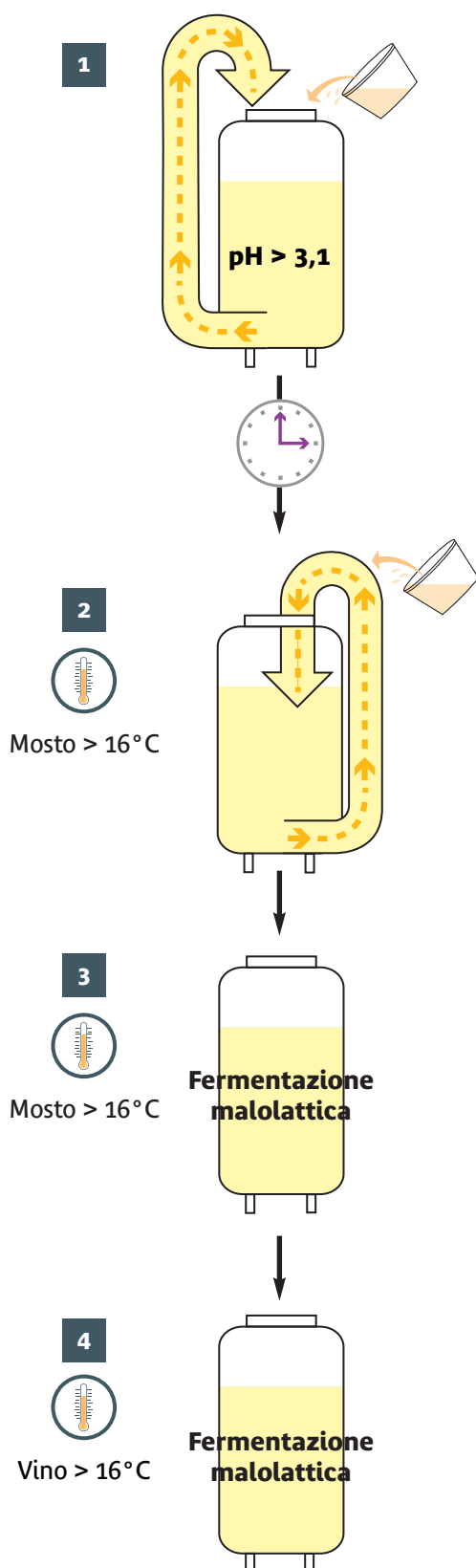
- #### ► EVITARE LE GRADAZIONI ALCOLICHE POTENZIALI TROPPO ELEVATE (> 14% VOL):
- questi vini presentano molti più rischi di finali di fermentazione alcolica difficili.



- #### ► 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 bianchi



- 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
- Sulfitado > 8 g/hL: esperar 72 horas

- 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.lallemandwine.com

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