PUBLI REPORTAGE

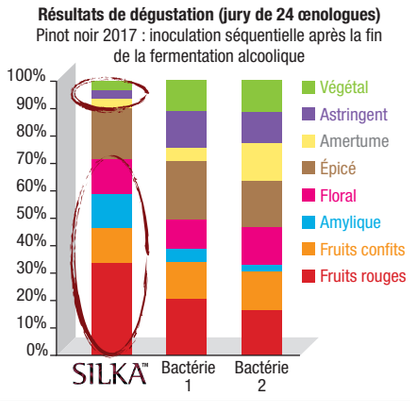
Avec SILKA™, la soie s'invite dans vos vins rouges

SILKA™, une nouvelle bactérie œnologique pour élaborer des vins rouges soyeux.

Les vinificateurs savent aujourd'hui que la fermentation malolactique (FML) est une étape essentielle et que certaines bactéries œnologiques jouent un rôle clé dans la définition du profil organoleptique de leurs vins.

Avec cette nouvelle bactérie issue de la Rioja (sélectionnée par l'*ICVV : Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino en Espagne*), Lallemand Oenology complète sa palette de bactéries œnologiques qui ont la capacité de participer au profil sensoriel des vins rouges.

SILKA™, grâce à ses propriétés organoleptiques uniques, permet d'obtenir rapidement des vins rouges complexes et soyeux.



Une bactérie œnologique, parfaitement adaptée aux régions chaudes

Naturellement adaptée aux vinifications dans les conditions des climats chauds, SILKA™ résiste à des degrés alcooliques élevés tout en conservant une cinétique de fermentation régulière. SILKA™ protège la netteté sensorielle des vins : elle n'a pas la capacité de produire des amines biogènes et ne libère pas de précurseurs d'éthyle-phénols, grâce à son activité cinnamyl-estérase négative.

Des propriétés uniques pour assouplir les tanins

Grâce à ses propriétés sensorielles uniques, SILKA™ confère aux vins rouges structure et volume tout en diminuant les caractères végétaux, l'amertume et l'astringence. SILKA™ permet aux vins rouges d'exprimer pleinement tous leurs arômes de fruits et de révéler rapidement des tanins soyeux.

Testée et approuvée pour ses performances et ses qualités sensorielles

Utilisée dans de nombreuses caves en Espagne, France et Italie depuis 2017, les commentaires des vinificateurs sont toujours élogieux : SILKA™ permet d'élaborer des vins rouges aromatiques fruités tout en favorisant une structure équilibrée, une belle rondeur et une persistance aromatique marquée.

Aussi adaptée aux FML sous bois

De par son origine, SILKA™ est aussi parfaitement adaptée à la conduite de la FML sous bois. Les vins inoculés avec SILKA™ présentent une meilleure intégration du bois, une structure élégante et plus de fraîcheur aromatique. Après plusieurs mois, les vins rouges élaborés avec SILKA™ restent frais et fruités alors que les vins témoins ont des notes de fruits en surmaturité. Des analyses portant sur les esters fruités viennent conforter ces résultats de dégustation.

www.lallemandwine.com

LEVURES ŒNOLOGIQUES · BACTÉRIES ŒNOLOGIQUES · NUTRIMENTS ET PROTECTEURS · LEVURES SPÉCIFIQUES INACTIVÉES · ENZYMES · CHITOSANE · APPLICATIONS À LA VIGNE

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture