

# Perfezionare il profilo sensoriale del vino con la fermentazione malolattica

I nostri batteri selezionati

## ML PRIME™

Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza)

Specifico *Lb. plantarum* ad elevata attività malolattica senza alcun rischio di produzione di acidità volatile da glucosio e fruttosio (metabolismo eterofermentante facoltativo).

## LALVIN VP41™

Progetto Europeo Craft Valpolicella

Conferisce ai vini un bouquet aromatico complesso con note fruttate e caratteristiche di una bassa produzione di diacetile, un palato importante e rotondo.

## LALVIN 31™

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Protegge il carattere varietale conferendo freschezza e note agrumate nei vini bianchi e rosati. Esalta la struttura e gli aromi di frutta nera nei rossi.

## O-MEGA™

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Esalta il carattere fresco e fruttato dei vini bianchi, rossi e rosati ed aiuta a stabilizzare il colore nei vini rossi grazie alla lenta degradazione dell'acetaldeide.

## PN4™

Istituto Agrario di San Michele all'Adige, gruppo Cavit e Lallemand

Nei vini rossi migliora la struttura, incrementa la complessità aromatica e la percezione delle note speziate e di frutta matura. Nei vini bianchi apporta note di frutta bianca e miele.

## UVAFERM ALPHA™

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Batterio di riferimento per la riduzione dei caratteri erbacei, perfeziona inoltre il profilo sensoriale dei vini rossi enfatizzando le note fruttate, migliorando rotondità e pulizia aromatica.

## LALVIN ICVELIOS ALTO™

ICV - Languedoc-Roussillon

Per vini freschi e aromatici con una piacevole morbidezza gustativa. Apporta sentori di frutta rossa e confettura nei rossi, albicocca e frutta sciroppata nei bianchi e rosati.

## LALVIN SILKA™

Instituto de Ciencias de la Vid y del vino (ICVV) - La Rioja

Conferisce un palato setoso e rotondo con sensazioni fruttate e una freschezza aromatica duratura nel tempo senza sensazioni di surmaturazione. Ammorbidisce il tannino nelle FML in legno.

## OPTI'MALO PLUS™

Nutriente ad azione detossificante grazie a frazioni di lievito ricche in polisaccaridi parietali.

## OPTI'MALO BLANC™

Nutriente per la FML specifico per vini bianchi e rosati ricco in peptidi altamente biodisponibili.

## ACTIML™

Nutriente a base di una specifica miscela di lieviti inattivi ideale per la reidratazione dei batteri.

## ML RED BOOST™

Nutriente che limita l'effetto inibente dei polifenoli ed in particolare dei tannini sui batteri lattici.

Nutrienti per la fermentazione malolattica

**LALLEMAND**

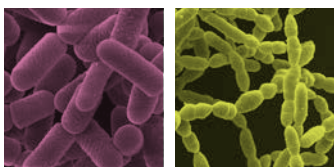
LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

# Batteri malolattici selezionati per una fermentazione malolattica di qualità

Lallemand al fianco degli enologi nella scelta del momento ideale di inoculo in base alle esigenze gestionali e gli obiettivi della cantina.

COINOCULO dei batteri lattici	INOCULO POST-FA dei batteri lattici
<p>Il coinoculo è una pratica moderna che presenta numerosi vantaggi nella gestione della vinificazione grazie all'inoculo dei batteri lattici da 24 a 48 ore dopo l'inoculo dei lieviti selezionati nel mosto.</p>	<p>L'inoculo dei batteri lattici dopo la fine della FA nel vino è eseguito per precise esigenze di stile e di gestione della cantina o per risolvere problemi in condizioni critiche. In questa pratica si consiglia l'utilizzo di un nutriente specifico per i batteri lattici.</p>
OBIETTIVO	OBIETTIVO
<p><b>Vini bianchi e rosati dallo stile fresco e fruttato</b> Migliorare la morbidezza e ridurre l'acidità senza alcuna perdita nella freschezza aromatica (diacetile basso, conservazione degli esteri fruttati).</p>	<p><b>Vini bianchi e rosati con elevata complessità organolettica</b> Permettere affinamenti più lunghi e gestire una malolattica anche in legno, con un profilo sensoriale burrato (tenori in diacetile maggiori).</p>
<p><b>Vini novelli - Vini rossi giovani fruttati di rapida immissione nel commercio (sfusi e in bottiglia)</b> Svolgere FML rapide, solfitare tempestivamente, evitare rischi ossidativi e di contaminazioni microbiche minori, oltre che avere un risparmio energetico e dei costi di manodopera in cantina.</p>	<p><b>Vini rossi tradizionali più strutturati e consoni all'invecchiamento - Vini rossi con microossigenazione o FML in barrique</b> Gestire e condurre la fermentazione malolattica nel momento voluto durante l'affinamento in base alle necessità della cantina.</p>
<p><b>Vini ad elevata gradazione alcolica o con particolari problemi di svolgimento della FML</b> Permettere ai batteri di trovarsi in condizioni più favorevoli al loro sviluppo (meno alcol, maggior presenza di nutrienti, solforose più contenute) e consumare acido malico più facilmente, evitando rischi di contaminazioni microbiche e sviluppo di amine biogene.</p>	<p><b>Vini con FML bloccata o con FML spontanea non svolta</b> Risolvere i problemi di malolattica in cantina evitando deviazioni organolettiche, contaminazioni microbiche e innalzamenti dell'acidità volatile.</p>
<p>È importante valutare con attenzione che i parametri e le condizioni del mezzo, mosto o vino, siano idonei alla crescita del ceppo che si vuole inoculare, ad es. pH, alcol, SO<sub>2</sub> e temperatura. La scelta della combinazione lieviti-batteri è fondamentale per una fermentazione sicura e ottenere uno stile sensoriale nel pieno rispetto delle caratteristiche varietali.</p>	



## Esperti nella produzione e applicazione dei BATTERI MALOLATTICI

La selezione di ceppi batterici dalle caratteristiche specifiche e lo sviluppo di processi di produzione ottimizzati permette a Lallemand di offrire soluzioni ideali e sicure per ogni condizione enologica e obiettivo sensoriale ricercato.

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

Soluzioni biologiche innovative / [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | [lallemanditalia@lallemand.com](mailto:lallemanditalia@lallemand.com)