REPORTAGE

Per agire **rapidamente** in caso di fermentazioni rallentate o in arresto

La soluzione specifica per il riavvio rapido:

Uvaferm 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae
Selezionato in un progetto di partnership tra **Inter Rhône** e **Lallemand**

Nonostante tutte le precauzioni prese in cantina per assicurare una fermentazione regolare: corretta gestione dell'igiene e delle temperature, scelta del giusto ceppo di lievito, protezione, nutrizione, ecc.; talvolta capita di avere alcune vasche con rallentamenti o addirittura arresti di fermentazione.

In questi casi le soluzioni non sono molte e la procedura di re-inoculo con lieviti selezionati è la strategia più sicura per ottenere profili sensoriali idonei, ridurre il rischio di deviazioni organolettiche, perdita di qualità ed evitare costi aggiuntivi.

Il protocollo semplificato con Uvaferm 43 RESTART™ permette di ridurre le procedure necessarie alla risoluzione degli arresti fermentativi, consentendo un risparmio di tempo e risorse in cantina.

QUAL È LA COMPOSIZIONE DI UN VINO IN ARRESTO FERMENTATIVO?

Un vino in arresto presenta una composizione che rende difficile la sopravvivenza delle cellule di lievito: elevato tenore in etanolo, scarsissima disponibilità di nutrienti e vitamine, concentrazione in fruttosio superiore a quella del glucosio e presenza di potenziali inibitori della fermentazione (acidi grassi a corta e media catena, residui di prodotti fitosanitari).

Uvaferm 43 RESTART™:

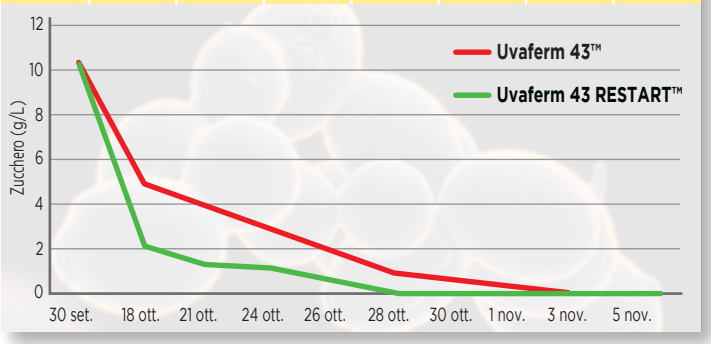
Grazie ad un innovativo processo di pre-acclimatamento sviluppato da Lallemand, è stato possibile incrementare la resistenza del lievito alle condizioni critiche dei vini in arresto di fermentazione.

Le sue caratteristiche specifiche

Fortemente fruttosofilo | Ottima capacità fermentativa |Elevata tolleranza all'alcol 17% vol. | Facilità di utilizzo, brevi tempistiche di preparazione | Basso fabbisogno in azoto | Rispettoso del profilo sensoriale del vino.

VINO IN ARRESTO (Primitivo, Puglia, 2015)

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	pH	SO_2 totale	SO_2 libera	Acidità volatile	Acido malico
14,56	10,40	8,80	3,51	21	7	0,69	0,10



L'esperienza pratica con Uvaferm 43 RESTART™

Prove comparative su vini in arresto fermentativo hanno dimostrato, a parità di protocollo utilizzato, una significativa riduzione dei tempi necessari a portare a secco gli zuccheri con il nuovo **Uvaferm 43 RESTART™** in confronto al lievito Uvaferm 43 standard. Sulla base di numerose ed estese esperienze di cantina, è stato inoltre possibile mettere a punto un nuovo protocollo semplificato con lo scopo di ridurre le operazioni necessarie alla preparazione di un pied de cuve efficace per il riavvio della fermentazione alcolica. Le caratteristiche innovative del nuovo **Uvaferm 43 RESTART™** permettono infatti di preparare in un solo passaggio una biomassa ad elevata efficienza pronta per l'inoculo in vasca con un significativo risparmio di tempo e manodopera.

Da più di 25 anni Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazione sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono naturali al 100%.

TESTIMONIANZA

« I vantaggi di 43 RESTART sono evidenti; il protocollo più semplice ha permesso di risparmiare tempo e lavoro in cantina in un periodo dell'anno dove ci sono molte cose da fare (travasi, svinature, masse, chiarifiche, etc.). Gli zuccheri sono andati a secco in una sola settimana con un incremento di acidità volatile veramente contenuto". »

LIEVITI ENOLOGICI | BATTERI ENOLOGICI | NUTRIENTI E PROTETTORI | LIEVITI INATTIVI SPECIFICI | ENZIMI | CHITOSANO | SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Lallemand Italia • Via Rossini 14/B • 37060 Castel D'Azzano • VR • Tel: +39 045 512 555 • lallemanditalia@lallemand.com
www.lallemandwine.com