

BATTERI
Oenococcus oeni

SELEZIONATO DALLA NATURA
LALVIN

VP41

COLTURA
MALOLATTICA AD
INOCULO DIRETTO

MBR[®] process



Distribuito da

LALLEMAND

LALLEMAND INC, Succ. Italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona)
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com



APPLICAZIONI

Lalvin VP41 è stato isolato nel corso di un importante progetto Europeo di ricerca e di sviluppo (Progetto Craft) avente lo scopo di selezionare ceppi naturali di *Oenococcus oeni* che rispettassero la qualità e la tipicità del vino prodotto in differenti "terroir".

Per la prima volta cantine ed istituti enologici di diversi paesi europei hanno collaborato attivamente alla individuazione di colture di batteri idonee a garantire fermentazioni malolattiche sicure e di qualità.

Selezionato in Italia, Lalvin VP41 si è distinto per la resistenza all'elevato grado alcolico e per il contributo alla morbidezza e alla struttura del vino.

Lalvin VP41 è impiegato con successo nelle regioni vinicole Mediterranee e del nuovo mondo enologico (Argentina, Cile, USA, Australia e Sud Africa) dove si producono vini ad alto grado alcolico (>15% vol.), condizione spesso limitante per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

L'ottima capacità di dominanza, la tolleranza all'alcol e la regolare cinetica di fermentazione fanno di Lalvin VP41 il batterio ideale per portare a termine fermentazioni malolattiche difficili.

I vini ottenuti con l'utilizzo di Lalvin VP41 risultano avere un bouquet aromatico più complesso e al palato si presentano più importanti e rotondi.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

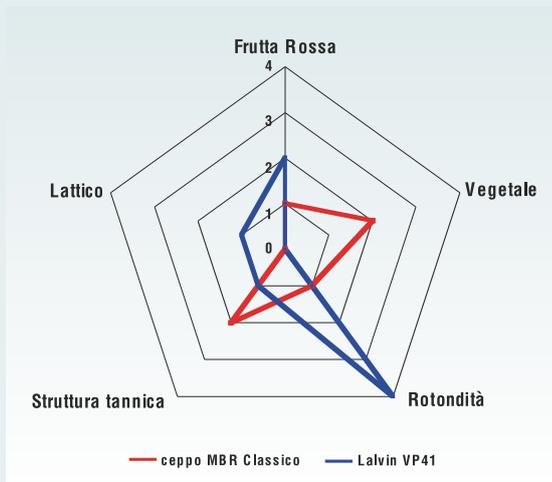
- *Oenococcus oeni*
- Tollerante a pH > 3,1
- Temperatura di fermentazione 16-25 °C
- Tolleranza all'alcol oltre 16% vol.
- SO₂ totale massima: 50-60 mg/L
- In condizioni particolarmente difficili si raccomanda l'utilizzo di un nutriente specifico

- Cinetica di fermentazione malolattica media
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione estremamente bassa di amine biogene

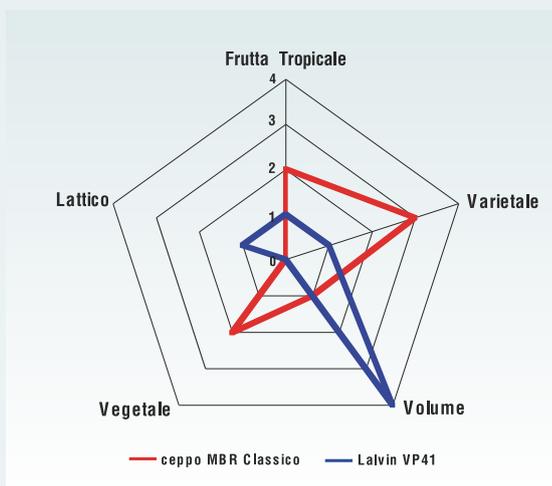
Alcuni fattori chimico-fisici del vino limitanti per i batteri (pH, T°, alcol, SO₂) funzionano in sinergia. I valori indicati nelle schede tecniche si riferiscono ad un solo fattore inibente.

CONTRIBUTO SENSORIALE DI LALVIN VP41 ALL'AROMA E ALLA STRUTTURA DEL VINO

Contributo sensoriale in Merlot



Contributo sensoriale in Chardonnay



LA REIDRATAZIONE E L'INOCULO DEI BATTERI MBR® FASE PER FASE

Inoculo nel vino

- 1 Sciogliere il contenuto della confezione di batteri MBR® in acqua minerale non gasata

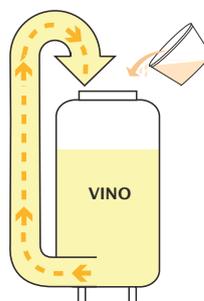


Inoculo nel mosto

- 1 Sciogliere il contenuto della confezione di batteri MBR® in acqua minerale non gasata

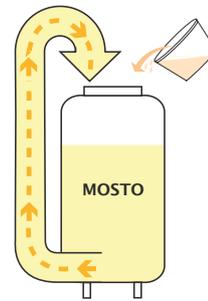


- 2 Inoculare i batteri nel vino. Omogeneizzare la massa con un rimontaggio al chiuso



Vino: la temperatura ottimale per lo svolgimento della FML è compresa tra i 18 e i 22 °C.

- 2 Inoculare i batteri nel mosto 24 ore dopo l'inoculo del lievito (coinoculo). Mettere in contatto i batteri con il mosto mediante un rimontaggio al chiuso



⚠ Si consiglia di non superare i 28-30 °C in fermentazione e i 25 °C verso la fine della fermentazione alcolica. L'associazione alcol-alte temperature riduce la vitalità dei batteri.

Dopo la fine della fermentazione alcolica la temperatura ottimale per lo svolgimento della FML è compresa tra i 18 e i 22 °C.

Dopo l'inoculo dei batteri controllare regolarmente lo svolgimento della FML (analisi dell'acido malico e acidità volatile ogni 2-4 giorni).

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste per il trattamento di 25 hl, 250 hl.

Il prodotto può essere conservato per 18 mesi a 4 °C e per 30 mesi a -20 °C.

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.