



# Saccharomyces cerevisiae



## Più acidità, più equilibrio!

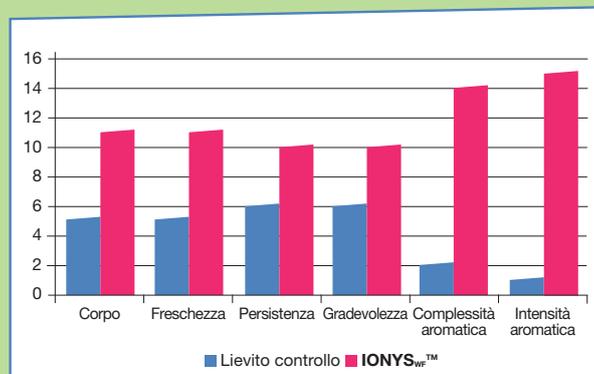
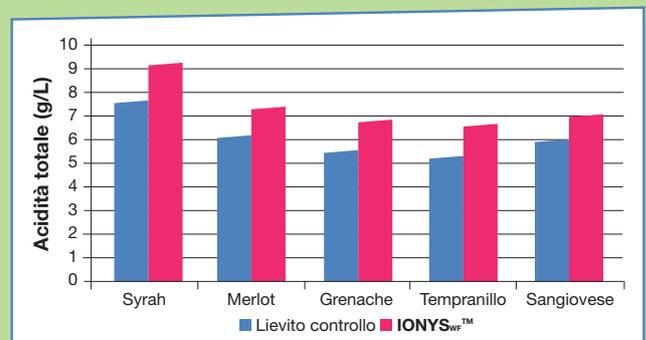
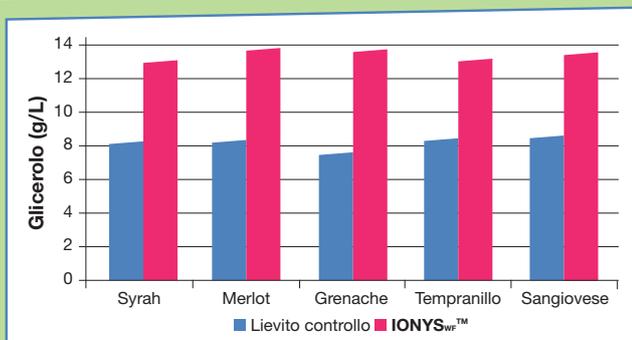
### Descrizione

**IONYS<sup>TM</sup>** è il primo lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua capacità di incrementare naturalmente l'acidità durante la fermentazione alcolica. **IONYS<sup>TM</sup>** è il risultato di un progetto di ricerca di Lallemand ed INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) di Montpellier, lo scopo di questa collaborazione era selezionare un lievito adattato alle nuove condizioni di fermentazione scaturite dal riscaldamento globale. **IONYS<sup>TM</sup>** è un lievito adatto alla produzione di vini rossi, bianchi e rosati provenienti da climi o varietà nelle quali si vuole bilanciare la mancanza di acidità. Nella vinificazione in rosso permette di ottenere vini equilibrati con maggior freschezza e piacevolezza grazie al bilanciamento tra acidità e struttura. L'utilizzo nelle vinificazioni in bianco e rosato consente di ottenere vini freschi con note aromatiche intense e complesse.

### Vantaggi

**IONYS<sup>TM</sup>** è un ceppo dotato di un particolare metabolismo in grado di aumentare considerevolmente la produzione di **glicerolo** e di **acidi organici** (acido malico,  $\alpha$ -chetoglutarico e succinico).

Confronto del contenuto di glicerolo e acidità totale su diverse varietà in differenti areali.



Impatto sensoriale di **IONYS<sup>TM</sup>** ed un lievito controllo sulle caratteristiche organolettiche di un vino Syrah del Languedoc, Francia. Analisi sensoriale condotta da un panel di esperti (16 persone tra giornalisti del settore, Master of Wine, buyer).



## Saccharomyces cerevisiae

### Proprietà enologiche e microbiologiche

- Elevato potere acidificante: aumento dell'acidità totale da 0,4 a 1,4 g/L
- Produzione di glicerolo molto elevata: fino a 15 g/L (+ 30 – 40%)
- Minor produzione di alcol (da -0,4 a -0,8% v/v rispetto alla media)
- Bassissima produzione di acidità volatile
- Bassissima produzione di SO<sub>2</sub>
- Tolleranza all'alcol: fino a 15,5% v/v
- Fabbisogno in azoto: molto elevato (necessario un appropriato protocollo nutrizionale)
- Fase stazionaria: prolungata ma costante
- Temperatura ottimale di fermentazione: 24 – 28°C nella vinificazione in rosso; 16 – 18°C nella vinificazione in bianco o in rosato

### Istruzioni per l'uso

Solfitazione delle uve inferiore a  $\leq 4$  g/hL.

**Dosaggio:** 20 - 40 g/hL

1. Reidratare 30 g/hL di GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ in 20 parte d'acqua pulito alla T° di 43°C. Mescolare gentilmente.
2. Quando la T° raggiunge 40°C, aggiungere 25 g/hL di IONYS<sub>WF</sub>™. Mescolare dolcemente poi lasciar riposare 20 minuti.
3. La differenza di T° lievito e mosto non deve essere superiore a 10°C (se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto).
4. La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

### Una nutrizione bilanciata è fondamentale per una buona cinetica fermentativa.

1. Prima agguinta di nutriente FERMAID O™ inizio visibile della fermentazione.
2. Seconda agguinta di nutriente elaborato Lallemand ad 1/3 del consumo degli zuccheri.

### Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Conservare in frigorifero a +4°C per assicurare i 3 anni di shelf-life garantiti da Lallemand.



DISTRIBUITO DA

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Luglio 2020

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