

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
4600

SELEZIONE

**CÔTES
DU-RHÔNE**



SICUREZZA FERMENTATIVA ED ESPRESSIONE AROMATICA PER VINI BIANCHI E ROSATI

APPLICAZIONI

Lalvin 4600 è stato isolato dal Servizio Tecnico di Inter Rhône da uve Viognier nella Côtes du Rhône settentrionale. Questo ceppo si fa apprezzare per le ottime caratteristiche “tecnologiche” e la capacità di intensificare il profilo olfattivo e gustativo dei vini.

Lalvin 4600, particolarmente resistente all'alcol e poco esigente in nutrienti, si adatta efficacemente alle difficili condizioni che caratterizzano la fermentazione a basse temperature di mosti bianchi fortemente illimpiditi. I risultati positivi in questa applicazione sono caratterizzati da una regolare cinetica fermentativa e dall'intensa espressione di aromi: fiori bianchi, albicocca, ananas ed agrumi.

Nel corso della fermentazione alcolica Lalvin 4600 libera una importante quantità di polisaccaridi, distinguendosi da altri ceppi per il notevole apporto in morbidezza e volume. La capacità di interagire positivamente con la struttura dei vini lo rende efficace nell'aumentare l'intensità gustativa delle varietà molto produttive.

Le ottime caratteristiche fermentative, la capacità di svilupparsi a temperature relativamente basse (13 - 15 °C) e l'eleganza dei caratteri espressi lo raccomandano anche nell'elaborazione di vini Charmat.

Le peculiarità di Lalvin 4600 sono state confermate nelle numerosissime vinificazioni effettuate in tutto il mondo su varietà sia neutre che aromatiche. Dalle esperienze condotte nella realtà italiana è emersa la spiccata affinità del ceppo nella vinificazione di uve Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdicchio, Albana, Pignoletto, Erbaluce e nella vinificazione in rosato del Montepulciano d'Abruzzo.

LALLEMAND

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

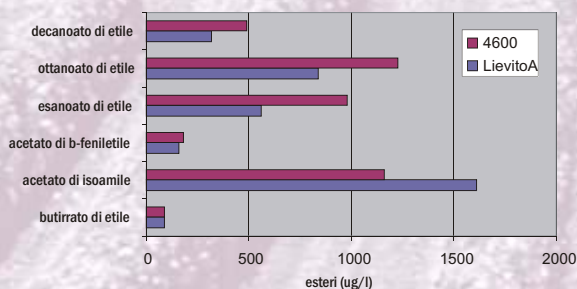
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore killer presente
- Condizioni di fermentazione: fermenta regolarmente anche a basse temperature ($>13^{\circ}\text{C}$)
- Potere alcoligeno: fino a 15,5% v/v
- Cinetica di fermentazione: corta fase di latenza e regolare velocità di fermentazione

- Richiesta di nutrienti: bassa esigenza in azoto assimilabile, per esprimere al meglio le proprie caratteristiche richiede un'appropriata nutrizione.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

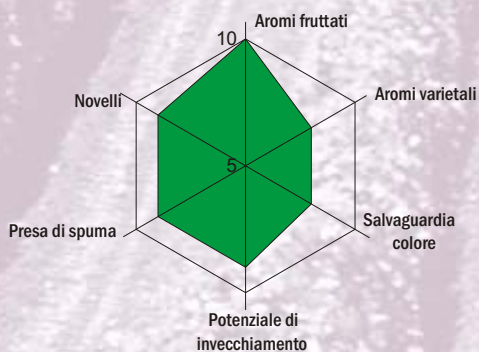
- Importante liberazione di polisaccaridi.
- Elevata produzione di esteri (esanoato d'etile ed ottanoato d'etile)
- Caratteristiche aromatiche: note floreali e fruttate (albicocca, ananas ed agrumi)



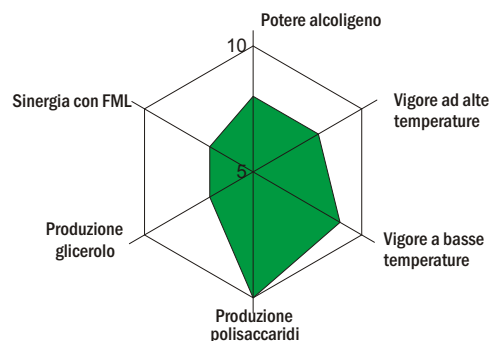
PROFILO SENSORIALE ERBALUCE, PIEMONTE 2005

*Produzione di esteri:
Lalvin 4600 vs. Lievito A*

EFFICACIA



CARATTERI



CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato: da 20 a 30 g/hl.

PREPARAZIONE: reidrattare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C . Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C .
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente idoneo.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.
- È sconsigliato l'uso di sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

CONFEZIONI: pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500g in scatole da 10kg.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia congiuntamente da Lallemant e Dal Cin.

Prodotto conforme al Codex Œnologique 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.

www.lallemant.com

Versione 2010