



INOCULO DIRETTO DEI LIEVITI ENOLOGICI

Per far fronte alle esigenze di praticità e facilità di lavoro, si sta diffondendo l'impiego di LSA mediante **inoculo diretto** ossia eliminando la fase di reidratazione. Premesso che la corretta reidratazione consente al lievito una buona fermentazione anche in condizioni non ottimali, durante la vendemmia 2022 abbiamo testato, in laboratorio e in cantina alcuni nostri ceppi **inoculati con e senza reidratazione**.

Ceppi testati e risultati

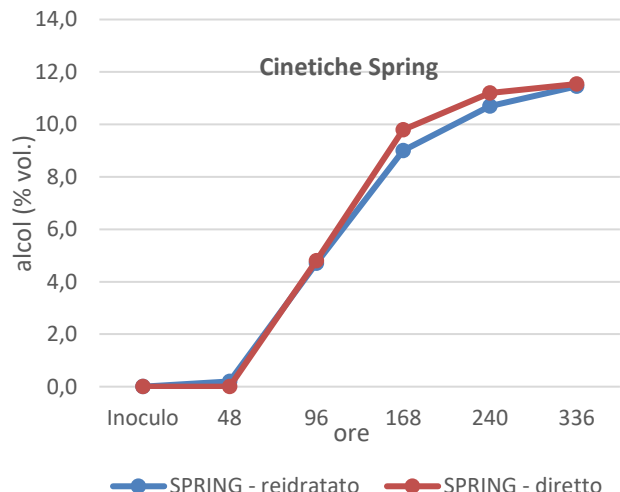
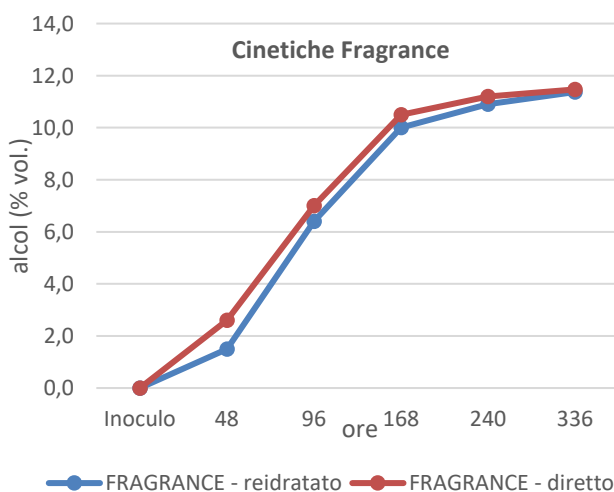
Vini bianchi e rosati: Fervens Spring, Fragrance, Twenty, Pro6. Lalvin 4600.

Vini rossi: Fervens Evoke, MS08, Lalvin QD145.

Carica vitale: è stata valutata la carica cellulare a 2-24-48 ore dall'inoculo.

- Fragrance, Pro6, 4600, MS08 e QD145: le modalità di inoculo non causano differenze significative nel numero di cellule.
- Spring, Twenty ed Evoke: le tesi a inoculo diretto mostrano una carica cellulare inferiore nelle prime 24 ore seguita da un'ottimale moltiplicazione a 2 giorni dall'inoculo.

Cinetica fermentativa: tutti i ceppi hanno mostrato cinetiche simili con chiusure contemporanee con entrambe le modalità; indipendentemente dalla carica vitale iniziale.



Parametri analitici: tutti i vini ottenuti dalle varie fermentazioni non hanno evidenziato differenze significative tra le tesi, con e senza reidratazione, soprattutto per quanto riguarda resa in alcol e acidità volatile.

Spring e **Twenty** hanno mantenuto, anche nelle tesi non reidratate, la bassissima produzione di acetaldeide e SO₂.

	TWENTY reidratato	TWENTY diretto	SPRING reidratato	SPRING diretto
Alcol (% vol.)	11,6	11,6	11,6	11,6
Ac. totale (g/l)	6,0	6,1	7,4	8,2
Ac. volatile (g/l)	0,28	0,21	0,21	0,23
pH	3,21	3,17	3,38	3,30
SO ₂ tot. (mg/l)	35,2 (51 iniziale)	35,2 (51 iniziale)	(65,3 iniziale)	(65,3 iniziale)
Acetaldeide (mg/l)	7,7	9,0	13,9	14,4

nota: i dati della tabella si riferiscono a fermentazioni di mosti diversi per i due ceppi.

Profilo sensoriale: non ci sono differenze significative fra le tesi.

I ceppi testati anche in cantina (Spring, Fragrance ed Evoke) sono stati apprezzati dagli enologi con entrambe le modalità.

Evoke nella modalità senza reidratazione è stato giudicato più astringente.

Conclusioni

Dalle prove condotte possiamo concludere che è possibile impiegare i ceppi testati, senza reidratazione, rispettando le condizioni seguenti:

Condizioni per l'inoculo diretto:

- Mosto sano
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl, in mosto non perfettamente sano aumentare la dose di inoculo a 30 g/hl
- Alcol potenziale: max. 13% (rossi fino a 14,5%)
- Controllo della temperatura: 17-25 °C. Nei mosti bianchi e rosati si consiglia di inoculare a ca. 20°C e poi abbassare la temperatura gradualmente.
- Torbidità >50 NTU; aggiustare con Polimersei
- Nutrizione adeguata (tiamina all'inoculo!)

Modalità di impiego:

Disperdere in una quota di mosto e rimontare nella vasca ● distribuire a spaglio sulla superficie della vasca e rimontare.