

PER SAPERNE DI PIÙ

Il Biocontrollo

NON-SACCHAROMYCES: BIOPROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI MICROBICHE NEI MOSTI

LEVEL2 GUARDIA™ è una *Metschnikowia pulcherrima* selezionata da Lallemand in collaborazione con l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) per l'ottima capacità di difendere naturalmente i mosti dai microrganismi indesiderati, preserva quindi la qualità dei mosti riducendo al contempo l'uso di SO₂. Il meccanismo d'azione esclusivo si basa sulla capacità di secernere elevate concentrazioni di acido pulcherriminico, un composto senza impatto sensoriale in grado di chelare il ferro presente nel mezzo e rendere l'ambiente inadatto alla crescita della microflora contaminante.

GUARDIA™ è uno strumento ideale per proteggere naturalmente il mosto nei primi step della vinificazione in rosso, soprattutto durante le macerazioni prefermentative a freddo (Figura 1), permettendo di limitare l'uso di SO₂ e preservando la qualità dei vini.

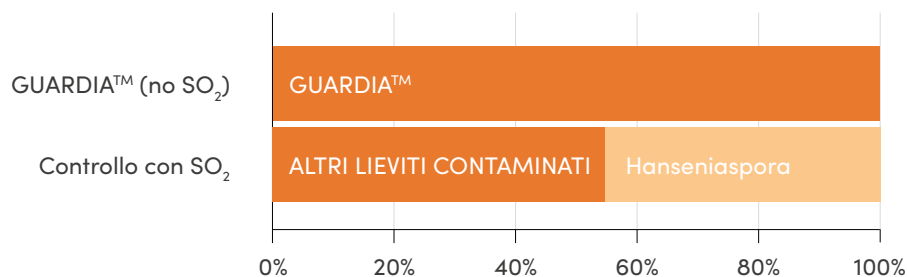


Fig. 1: SO₂ (2,5 g/100 kg) vs GUARDIA (10 g/100 kg).
Conta dei lieviti dopo 5 giorni di macerazione prefermentativa a 10 °C (Pinot noir 2020, Francia).

La sua azione verso la microflora indigena riduce fortemente le competizioni nel mezzo, promuovendo la colonizzazione e la crescita del *S. cerevisiae* inoculato successivamente e agevolando il decorso della fermentazione alcolica. GUARDIA™ è uno strumento naturale che permette di preservare il profilo aromatico del vino evitando la comparsa di deviazioni organolettiche indesiderate capaci di comprometterne la qualità globale (figg. 2 e 3).

