

PER SAPERNE DI PIÙ

I lieviti - Fervens e Lalvin

È SEMPRE NECESSARIO REIDRATARE I LIEVITI?

La corretta reidratazione consente al lievito una buona fermentazione anche in condizioni non ottimali; tuttavia, per rendere più pratico l'impiego dei lieviti in cantina, 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.

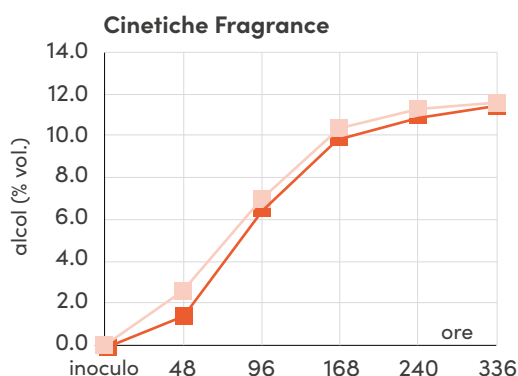
Vini rossi: Fervens Evoke, MS08. Lalvin QD145.

Carica vitale:

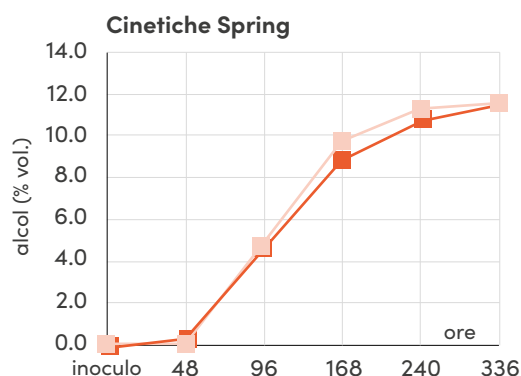
è stata valutata la carica cellulare a 2-24-48 ore dall'inoculo.

- **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 comunque 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



■ FRAGRANCE - reidratato ■ FRAGRANCE - diretto



■ SPRING - reidratato ■ SPRING - diretto

Parametri analitici: 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.

Profilo sensoriale: non ci sono differenze significative fra le tesi. I ceppi testati in cantina (Spring, Fragrance ed Evoke) sono stati apprezzati dagli enologi con entrambe le modalità.

Condizioni per l'inoculo diretto: è possibile impiegare i ceppi testati, senza reidratazione, rispettando le condizioni seguenti:

- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hL;
- Alcol potenziale: max. 13% (rossi fino a 14,5%);
- Torbidità >50 NTU; aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata (tiamina all'inoculo!)