

BATTERI
Oenococcus oeni

SELEZIONATO DALLA NATURA
LALVIN
31

COLTURA
MALOLATTICA AD
INOCULO DIRETTO


MBR® process



Distribuito da:



DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67
20049 Concorezzo (MB) Italy
tel. 039.6049477
fax. 039.6886150
www.dalcin.com
e-mail: enolia@dalcin.com



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.lallemmandwine.com

INDICATO PER FERMENTAZIONI MALOLATTICHE
A BASSE TEMPERATURE,
IDONEO PER VINI CON PH BASSI

ESALTA IL CARATTERE FRUTTATO
ED IL CONTENUTO POLIFENOLICO

APPLICAZIONI

Lalvin 31 è stato selezionato dall'Istituto Tecnico del Vino (ITV) in Francia a partire da una collezione di batteri lattici naturali isolati nel vino.

Lalvin 31 è in grado di condurre una buona ed affidabile fermentazione malolattica (FML) in condizioni chimico-fisiche del vino difficili, come pH bassi o temperature ridotte.

Lalvin 31 è un batterio malolattico che si adatta molto bene all'utilizzo in vini rossi di buona struttura, speziati e fruttati esaltandone la complessità.

È stato dimostrato che l'intensità colorante finale del vino dipende dalla durata della FML. La capacità di Lalvin 31 di condurre FML a basse temperatura permette di allungare il tempo di fermentazione e quindi di produrre vini con una maggiore e stabile intensità colorante.

Nei vini bianchi Lalvin 31 contribuisce alla complessità aromatica e all'equilibrio gustativo.

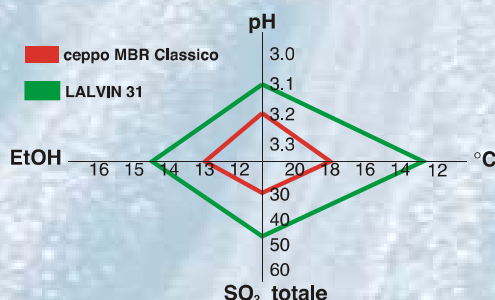
La capacità di sopravvivenza in condizioni difficili per temperatura e pH rende Lalvin 31 la coltura batterica ideale per il controllo della FML nelle situazioni tipiche delle regioni a clima freddo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

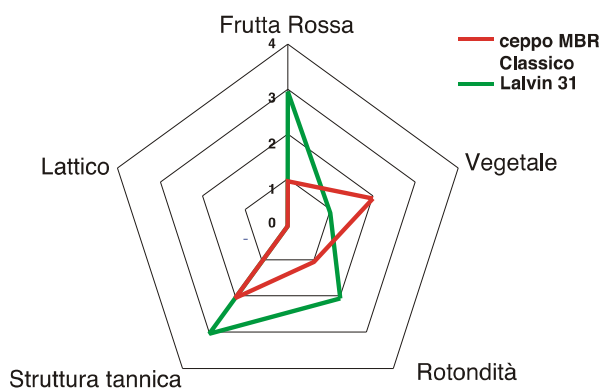
- Coltura pura di *Oenococcus oeni*
- Tollerante a pH > 3,1
- Tollerante ad un ampio intervallo di temperatura: 13-24° C
- Media cinetica di fermentazione (in condizioni più estreme: fase di latenza leggermente più lunga, ma con finale rapido)
- Tolleranza all'alcool medio-alta

- SO₂ totale massima: 50 mg/l
- In condizioni particolarmente difficili si raccomanda l'utilizzo di un nutriente specifico
- Bassa produzione di acidità volatile
- Produzione estremamente bassa di amine biogene

TOLLERANZA DI LALVIN 31 AI VARI PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL VINO



CONTRIBUTO DI LALVIN 31 SULL'AROMA E SULLA STRUTTURA DI UN VINO ROSSO



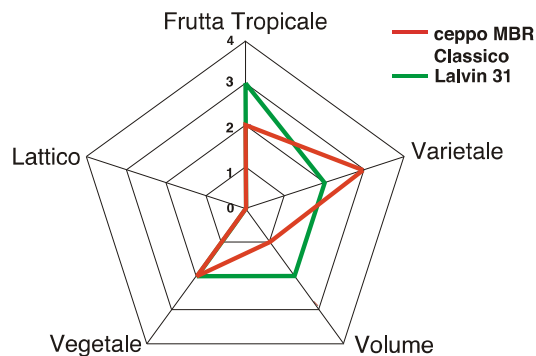
UTILIZZO

Preparato in ottemperanza al processo MBR® di Lallemmand in cui durante la preparazione industriale si induce un preadattamento della biomassa; questa condizione stimola la cellula batterica a sviluppare una parete cellulare resistente alle avverse condizioni presenti nel vino permettendo così un più facile e diretto inoculo nel vino.

Reidratare il contenuto di un sacchetto per 25 hl in 500 ml di acqua priva di cloro (si consiglia l'utilizzo di acqua minerale naturale) a temperatura di 20-30°C. Inoculare la sospensione direttamente nel vino alla fine della fermentazione alcolica e agitare delicatamente per una buona dispersione del prodotto riducendo al minimo l'apporto di ossigeno.

Il prodotto può essere conservato per 12 mesi a 4°C e per 18 mesi a -18°C.

CONTRIBUTO DI LALVIN 31 SULL'AROMA E SULLA STRUTTURA DI UN VINO BIANCO



CONFEZIONI

Buste per il trattamento di 25 hl e 250 hl di vino.

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.