

**LALVIN**<sup>®</sup>



# LALVIN TANGO MALBEC<sup>™</sup>

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*



Progetto di ricerca in collaborazione  
con la Washington State University

Da più di 25 anni Lallemand seleziona i migliori lieviti enologici dalla natura. Le condizioni di fermentazione più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali – il processo YSEO<sup>®</sup> – che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO<sup>®</sup> sono naturali al 100%.



## Lievito premium selezionato da uve Malbec

### Applicazioni

LALVIN TANGO MALBEC<sup>™</sup> è stato isolato dall'Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) nell'area di La Consulta in Valle de Uco (Mendoza, Argentina).

Durante il progetto di selezione focalizzato sul miglioramento del carattere varietale della varietà Malbec, LALVIN TANGO MALBEC<sup>™</sup> ha contribuito, in modo ripetibile, ad incrementare la qualità, mantenendo inalterati i tratti caratteristici dei vini della regione.

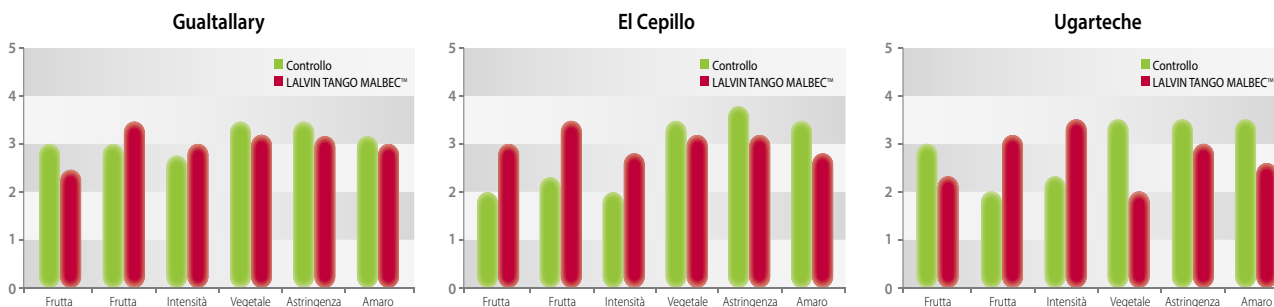
Negli studi condotti dall'INTA su fermentazioni con uve provenienti da diverse sottozone e cantine dell'area di Mendoza, LALVIN TANGO MALBEC<sup>™</sup> si è distinto per le buone proprietà fermentative, incidendo positivamente sul profilo fruttato caratteristico della varietà con un miglioramento generale della percezione di struttura ed equilibrio in bocca.

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

## Profilo sensoriale

Analisi sensoriale condotta da un panel di degustatori esperti (INTA, Mendoza, 2017)  
su vini ottenuti dalla fermentazione di uve provenienti  
da 3 sottozone di Mendoza (Gualtallary, El Cepillo e Ugarteche).



### Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- ✓ Fattore killer: neutro
- ✓ Tolleranza all'alcol: 15,5%
- ✓ Breve fase di latenza
- ✓ Velocità di fermentazione regolare
- ✓ Temperatura ottimale di fermentazione: 15 °C - 28 °C
- ✓ Fabbisogno medio in azoto assimilabile
- ✓ Bassa produzione di SO<sub>2</sub>
- ✓ Accentua gli aromi varietali, aumento dei sentori di frutta matura
- ✓ Rispetta il colore e la struttura polifenolica originale

### Confezioni e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e protetto.

### Istruzioni per l'uso

#### Dosaggio:

- Vinificazione in rosso: 20-30 g/hl

#### Procedura di reidratazione ed inoculo:

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

**Distribuito da:**

#### Referenze bibliografiche

M. Combina, M. Daguette, C. Catania, Selection of native yeast strain for Malbec fermentation: INTA 01, Proceedings of the VII Latin American Congress on Microbiology and Food Hygiene (LATINMIC), Santiago, Chile (2002) pp. 1-7.

M. Combina, B. Zorrilla, S. Avagnina, C. Catania, Evaluation of oenological behaviour of native yeast strain INTA01 at industrial scale, Proceedings of the II Latin American Congress on Viticulture and Oenology, Santiago, Chile (2003) pp. 1-5.

Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Luglio 2018.

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini / [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | [lallemanditalia@lallemand.com](mailto:lallemanditalia@lallemand.com)

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY