

ERBSLOEH

Oenoferm® X-thiol e VitaDrive® ProArom per massimizzare la gamma di aromi tiolici

Oenoferm® X-thiol è un lievito ibrido no Ogm sezionato da Erbsloeh Geisenheim unendo i protoplasti di due differenti ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*, ne è risultato un lievito con le seguenti caratteristiche: alta capacità di fermentazione, formazione di complessi aromi di fermentazione (pompelmo rosa e ribes nero), intensificata produzione di aromi di frutta tropicale (frutto della passione), temperatura di fermentazione 15-22 C°, tolleranza all'alcol 16,5, basse richieste di nutrienti, non forma composti solforati.

Per la protezione dallo stress durante la propagazione e la conservazione dell'aroma, Erbsloeh segnala VitaDrive® ProArom è una preparazione di lieviti inattivi e pareti cellulari del lievito con un contenuto naturale di peptidi riducenti e nutrienti essenziali, come minerali, vitamine, aminoacidi e

glutazione naturale del lievito. Sono possibili le seguenti applicazioni: tampone redox in caso di stress ossidativo, mantiene e stabilizza la struttura cellulare in caso di stress causato da temperatura ed etanolo, promuove i tipici aromi varietali. Il glutatione come antiossidante ha aumentato la vitalità del lievito. Il rame crea stress al lievito creando uno stress ossidativo già a 0,15-0,30 µM. Il lievito di conseguenza incrementa acidità volatile o arresta la fermentazione. Il glutatione tramite il triptide GSH crea una difesa per il lievito. Elimina i radicali liberi (grazie alla sua porzione tiolica). Riduce i perossidi. Complessa i metalli pesanti con glutatione trasferasi. Il dosaggio durante la fermentazione alcolica non è raccomandato in quanto il glutatione può spingere il lievito a formare composti solforati.



HTS ENOLOGIA

Avaferm™, sistema automatico "place&start" per la nutrizione del lievito

Avaferm™ è un sistema automatico trasportabile e facilmente installabile, dotato di un apparato comprendente delle unità di memoria, ove sono caricate delle curve di cinetica fermentativa sia predefinite che personalizzabili. Oltre alle numerose curve predefinite, Avaferm™ in funzione delle esigenze dell'enologo e del vino da ottenere, della cinetica fermentativa del lievito scelto, delle caratteristiche chimico analitiche del mosto e della temperatura di fermentazione, permette la realizzazione e gestione di nuove curve personalizzate. Avaferm™ presenta caratteristiche uniche, che ne consentono un impiego vantaggioso e una praticità di utilizzo senza eguali. L'estrema configurabilità del sistema, l'immediatezza e semplicità d'uso, la facilità di pulizia, l'interfaccia user-friendly e il controllo remoto, sono soltanto alcune delle peculiarità che rendono Avaferm™ la prima e unica strumentazione "place&start" per questo tipo di applicazione nel settore enologico. Elementi innovativi di Avaferm™: azzeramento degli errori di timing e quantità dell'apporto nutrizionale; superamento del concetto e del metodo di gestione della nutrizione con semplici ed approssimativi dosatori temporizzati; minore incidenza economica dell'investimento e significativa riduzione dei costi di implementazione e gestione della nutrizione automatica del lievito durante tutto il processo della fermentazione alcolica; azzeramento di modifiche e/o nuove installazioni fisse su serbatoi di vinificazione, per l'implementazione di sistemi di gestione della nutrizione automatizzata dei lieviti durante la fermentazione alcolica; modularità e possibilità di facile e veloce collegamento su qualsiasi vinificatore singolo o in batteria; controllo di alcuni parametri fermentativi.



LAFFORT

Linea Zymaflore®: tutte le potenzialità dei lieviti non-Saccharomyces

Oramai da più di dieci anni Laffort® ha portato l'attenzione della sua ricerca sul vasto universo dei non-Saccharomyces: le prospettive enologiche aperte dalla possibilità di un utilizzo razionale di queste tipologie di lieviti sono variegata e di estremo interesse sotto molteplici aspetti della tecnologia di vinificazione. Zymaflore® AlphaTD: la rivelazione aromatica (e la pulizia nei vini passiti e liquorosi). Sul mercato dal 2010, ceppo di *Torulasporea delbrueckii*, si distingue per una spiccata pulizia e complessità del profilo aromatico: apporta volume e pienezza, rivela precursori tiolici, minima produzione di acidità volatile in situazioni di elevata pressione osmotica. Da associare a un ceppo di *S. cerevisiae* per riprodurre la naturale successione ecologica delle fermentazioni spontanee e per assicurare il completo decorso della fermentazione alcolica. Zymaflore® EgidETDMP: la forza della bioprotezione. Introdotto nel 2017, associazione di *Torulasporea delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima* da ecoselezione, specificamente associati per la bioprotezione del raccolto, su uve e su mosti, nel quadro di una strategia integrata di riduzione dei livelli di SO₂. Adatto anche per il trattamento bio-protettivo delle attrezzature di vendemmia e di cantina. Zymaflore® OmegaLT: l'acidificazione "microbiologica". Ceppo di *Lachanea thermotolerans* selezionato per l'acidificazione microbiologica dei mosti in fase prefermentativa, in particolare nelle situazioni di pH critico; utilizzabile nell'inoculo sequenziale, succeduto da un ceppo di *S. cerevisiae*. Zymaflore® KhioMP: la bioprotezione "ibernata". Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* selezionato in Provenza: idoneo all'applicazione bioprotettiva nelle stabilizzazioni liquide a freddo, con o senza reidratazione.

LAFOOD

Fine Blend Dry Yeasts

R&S Lafood®Group, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agroalimentari dell'Università degli Studi di Udine, affiancati dagli esperti enologi della Rewine Consulting, ha condotto una speciale sperimentazione, volta a selezionare i migliori e più performanti ceppi di lieviti iYeast® particolarmente indicati per la fermentazione e rifermentazione di specifiche varietà di vini bianchi: Pinot grigio, Sauvignon e Chardonnay e vini "base spumante". In seguito alle prove effettuate in rinomate cantine del panorama mondiale, e in virtù dei risultati ottenuti, è stato possibile selezionare e produrre special blends di lieviti iYeast® "originalsecondgenerationprocess". Symphony®Tropical per eccellenti risultati ottenuti in fermentazione di Chardonnay, Pinot grigio, Moscato e Sauvignon con note che ricordano i frutti tropicali come banana, ananas, mango e frutto della passione. Symphony®Apple per eccellenti risultati in rifermentazione di Prosecco, Moscato e vini spumanti. Esalta nuove note aromatiche, dal profilo internazionale e accattivante. Degna di attenzione è la moderna nota aromatica, che ricorda la mela verde e la pera. Symphony®Passion Fruit specifico per Sauvignon, Gewurztraminer, Riesling, e Muller Thurgau. Interessanti risultati ottenuti anche nella fermentazione di Chardonnay dal profilo "furbo" e moderno. Ideale nella produzione e rifermentazione di vini spumanti "new style". Esalta aromi tropicali che ricordano il frutto della passione, il pompelmo rosa e il mango. Da sempre la complessità aromatica è sinonimo di qualità per una costante ricerca della perfezione. Info: www.lafood.it - commerciale@lafood.it



LAFFORT

Soluzioni innovative per ottimizzare la produzione di tioli

I tioli volatili sono dei composti aromatici presenti principalmente nel mosto sotto forma di precursori coniugati inodori e non volatili che vengono poi liberati dall'azione dei lieviti durante le prime fasi della fermentazione. L'esperienza nella selezione e caratterizzazione dei lieviti ha consentito a Lallemand di avere due nuovi lieviti tiolici dalle caratteristiche organolettiche differenti: Sauvy™ per un'espressione ottimale dei tioli varietali grazie all'elevato tasso di rilascio di 4MMP (vini bianchi dal profilo intenso, fresco e dalla notevole complessità gustativa con note di bosso, foglia di pomodoro, frutto della passione e ribes nero); Lalvin MSB™, lievito isolato in Nuova Zelanda, consente di far esprimere al meglio il carattere fruttato delle varietà tioliche (vini freschi, fruttati ed equilibrati con

eleganti note tropicali, agrumate, speziate e piacevoli sfumature di frutta bianca). Da uno studio mirato a valutare l'importanza della nutrizione per ottimizzare la bioconversione dei precursori tiolici e l'espressione aromatica nei vini è stato sviluppato Stimula™ Sauvignon Blanc, un nutriente organico specifico in grado di accrescere la capacità del lievito nell'assimilazione di precursori aromatici varietali. Aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica è in grado di stimolare l'attività enzimatica del lievito incrementando la rivelazione di aromi tiolici. Stimula™ Sauvignon Blanc insieme alla scelta del giusto lievito tiolico, come Sauvy™ o Lalvin MSB™, enfatizza, preserva e favorisce un profilo aromatico tiolico vegetale o fruttato di qualità destinato a durare a lungo nel tempo.



NATURALIA INGREDIENTS

Dalla frutta agli zuccheri: per una dolcificazione naturale, buona e responsabile

Naturalia Ingredients nasce nel 2009 dall'idea di voler offrire al mercato mondiale una dolcificazione naturale, buona e responsabile: gli zuccheri naturali della frutta, in forma cristallina. Attraverso un processo produttivo brevettato a livello internazionale e grazie all'impianto di Mazara del Vallo, in Sicilia, nel 2012 l'idea diventa una realtà industriale e commerciale

italiana: un incontro esclusivo tra natura e tecnologia, per le più svariate applicazioni nei settori food & beverage, nutraceutico ed enologico. Il CrystalMustGrape, l'unico Mosto Concentrato Rettificato solido (MCRs), è considerato una tra le più importanti innovazioni, 100% italiana, dell'ultimo decennio nel settore vitivinicolo. L'MCRS, disponibile anche con certificazione biologica, Kosher e Halal,

è autorizzato per tutte le applicazioni di cantina: arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione. Il suo impiego, come alternativa all'MCR liquido o agli altri zuccheri, quali il saccarosio, dove autorizzati, garantisce ai vini una qualità superiore, grazie alla peculiare neutralità del profilo aromatico e all'abbattimento dei rischi derivati da fattori contaminanti, e l'integrità di un blend "100% da Uva".