

# HPS

- **Elevato rilascio di mannoproteine in fermentazione**
- **Volume e morbidezza**
- **Carattere aromatico "maturo"**

**Saccharomyces cerevisiae**



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

**Nato da un progetto pluriennale del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC, Spagna) in collaborazione con Lallemand, HPS Yseo è stato isolato con una nuova tecnica di selezione brevettata dal CSIC (P200102541). L'obiettivo era di sfruttare la variabilità di un Saccharomyces cerevisiae per selezionare un ceppo iper-produttore di mannoproteine in fermentazione.**

**Moltissime prove di vinificazione svolte negli ultimi anni hanno confermato l'impatto positivo di HPS sulla qualità dei vini rossi: test comparativi su varietà Cabernet, Merlot, Grenache, Tempranillo, Montepulciano, Sangiovese e Barbera hanno messo in luce una evidente rotondità e dolcezza dei tannini. Aromaticamente i vini risultavano amplificati nel loro carattere varietale con tendenza verso il fruttato maturo con piacevoli note di confettura e ciliegia. Elevata stabilità del colore nel tempo e buona capacità autolitica sono ulteriori prerogative del ceppo.**

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol superiore a 16% vol.
- Elevatissimo rilascio di polisaccaridi in fermentazione (il maggiore tra tutti i ceppi Lallemand)
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media, ottimizza la durata della macerazione
- Temperatura ottimale di fermentazione 18-30 °C
- Media richiesta in azoto assimilabile
- Ottima capacità di autolisi
- Favorisce la fermentazione malolattica
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> ed H<sub>2</sub>S

## EFFETTI ORGANOLETTICI

- Ottima stabilità e intensità del colore (elevata frazione di antociani non decolorabili dalla SO<sub>2</sub>)
- Notevole pulizia fermentativa
- In funzione delle temperature di fermentazione e della durata della macerazione i vini esprimono piacevoli aromi da frutta rossa a frutta matura, ciliegia e confettura
- Aiuta a coprire le note verdi in uve non perfettamente mature
- Volume e morbidezza all'assaggio evidenti

## APPLICAZIONI

- Vini rossi giovani varietali di buona struttura per esaltare le note dolci ed i tannini morbidi
- Vini rossi strutturati da lungo invecchiamento per enfatizzare le note mature ed il volume in bocca
- Aiuta a mascherare le sensazioni squilibrate nei vini da uve a non perfetta maturità
- Ottimo in abbinamento con i batteri Uvaferm Alpha dove si desiderano maggiori garanzie di una fermentazione malolattica di qualità
- Vini rotondi e morbidi affinati sulle fecce



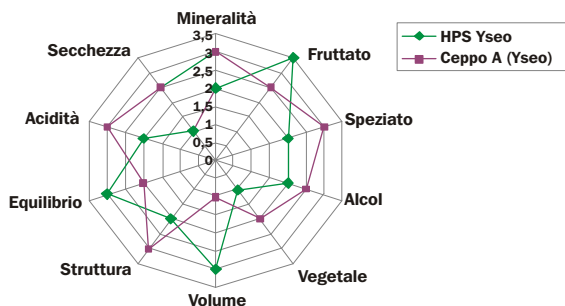
LIEVITI

uvaferm®

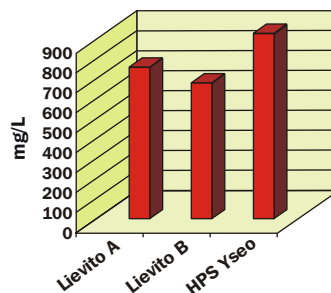
## AFFINITÀ CON I VITIGNI

Finora ha dato ottimi risultati su Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Grenache, Montepulciano, Sangiovese e Barbera.

Penedes, Spagna. Prova su scala industriale Merlot 2009. Analisi sensoriale descrittiva condotta da un panel di 12 enologi professionisti.



Analisi colloidali totali al termine della fermentazione alcolica. Vini Barbera 2009 (Centro di Ricerca per l'enologia di Asti, 2009).



## DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

### Mosti rossi

20 - 30 g/hl

*Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve.*

### Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospingere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare

*Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.*

## CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e il mosto da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g.

*Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.*

**LALLEMAND**

**Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini**

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

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.