

# VRB

*Saccharomyces cerevisiae*

- Tannini morbidi e colore intenso
- Complessità aromatica ed esaltazione degli aromi varietali
- Per facilitare l'avvio della fermentazione malolattica



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.

**VRB deriva da una selezione del CIDA (Centro De Investigaciones Agrarias) di Logroño, La Rioja (Spagna). È un ceppo molto versatile, che permette di ottenere differenti tipi di vini rossi in funzione della maturità delle uve e dello stile prescelto. I vini prodotti con questo ceppo sono sempre caratterizzati da una buona intensità e stabilità del colore, associata ad una buona struttura polifenolica. VRB, producendo una bassa quantità di acidi grassi a corta catena, è in grado di ridurre il carattere vegetale. Gli aromi eleganti e persistenti di frutta rossa matura e di prugna, spesso tendenti alla confettura e accompagnati da note di nocciola, si armonizzano con il volume importante derivato dall'alta produzione di polisaccaridi in fermentazione. Ideale per "ammorbidire" vini provenienti da uve poco mature e caratterizzate da elevata astringenza ed acidità. Cinetica di fermentazione regolare con chiusura sicura anche ad elevate gradazioni alcoliche; favorisce la fermentazione malolattica.**

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Carattere killer
- Tolleranza all'alcol superiore a 16% vol.
- Ottima capacità di prevalenza sui lieviti indigeni grazie alla veloce assimilazione delle sostanze azotate
- Fase di latenza medio-breve
- Regolare cinetica di fermentazione
- Temperatura ottimale di fermentazione 15 - 28 °C
- Richiesta medio-alta di azoto prontamente assimilabile
- Elevata produzione di polisaccaridi
- Buona produzione di glicerolo
- Riduzione del tenore di acido malico in mosti di elevata acidità
- Favorisce la fermentazione malolattica
- Elevata produzione di alcoli superiori ed esteri
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S

## EFFETTI ORGANOLETTICI

- In funzione della temperatura di fermentazione e dei tempi di macerazione le note fruttate variano da frutti rossi freschi a frutta matura, confettura, prugna secca
- Aumenta il volume in bocca riducendo la sensazione di tannini astringenti
- Ottima stabilità e intensità del colore
- La bassa produzione di acidi grassi a corta catena riduce le sensazioni di verde e vegetale

## APPLICAZIONI

- Per esaltare il carattere fruttato dei vini rossi
- Vini affinati in legno
- Vini rossi da uve molto mature dove si ricerca la freschezza degli aromi
- Uve ad elevate concentrazione di zuccheri
- Vini con macerazione prefermentativa a freddo
- Su uve da vitigni caratterizzati da elevata astringenza e acidità
- Dove si desidera avere maggiori garanzie di svolgimento della fermentazione malolattica (ha dimostrato una spiccata affinità con il ceppo di batteri Uvaferm Alpha)



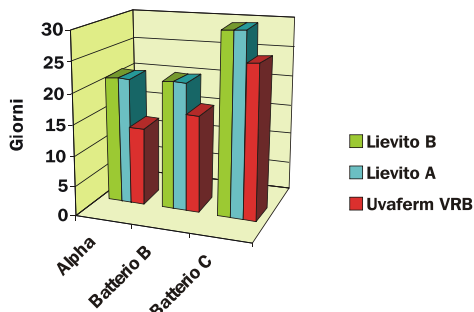
LIEVITI

Uvaferm<sup>®</sup>

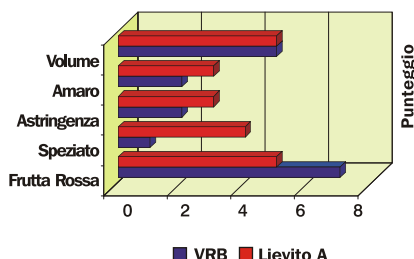
## AFFINITÀ CON I VITIGNI

*Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo, Raboso, Aglianico, Nero D'avola, Primitivo, Merlot, Sangiovese...*

Durata della FML con combinazioni diverse lievito-batterio.  
Università degli Studi di Firenze I. Rosi, 2005.



Profilo aromatico - Cabernet Sauvignon



## 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, in cartoni da 10 kg.

*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.*