

VIN'STYLE



Una combinazione unica per vini bianchi e rossi: preparato a base di uno specifico ceppo di lievito con un'alta concentrazione di enzima ad attività beta glucanasi.

VIN'Style è stato sviluppato per uno specifico utilizzo alla fine della fermentazione alcolica, per favorire e accelerare significativamente il rilascio di componenti della parete cellulare del lievito durante l'affinamento. Interessante è suo utilizzo nei vini che sostano sulle fecce dopo la rifermentazione in autoclave per ridurre i tempi di contatto.

VIN'Style contiene l'enzima beta-glucanasi prodotto da *Thricoderma sp.*, miscelato con un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per il suo elevato contenuto in polisaccaridi. Questa combinazione sinergica aumenta il rilascio di polisaccaridi, aminoacidi e peptidi a tutto beneficio della qualità del vino

| Componenti cellulari | Proprietà organolettiche |
|-----------------------|--|
| Amminoacidi & Peptidi | Impatto aromatico Proprietà antiossidanti (glutazione): protezione di colore e aromi |
| Nucleotidi | Proprietà sensoriali |
| Mannoproteine | Incremento della morbidezza Stabilità del vino |

Tabella 1: componenti rilasciati dai lieviti durante l'autolisi e loro principali caratteristiche tecnologiche in vinificazione

TEMPI DI CONTATTO RACCOMANDATI

- Il tempo di contatto raccomandato è di almeno 2-3 settimane
- I principali parametri che influenzano l'attività di VIN'Style sono:
 - Temperatura: maggior rilascio di macromolecole all'aumentare della temperatura
 - Sinergia con le fecce fini di fermentazione: l'elevata attività beta-glucanasi di VIN'Style coinvolge anche le fecce presenti prima del trattamento.

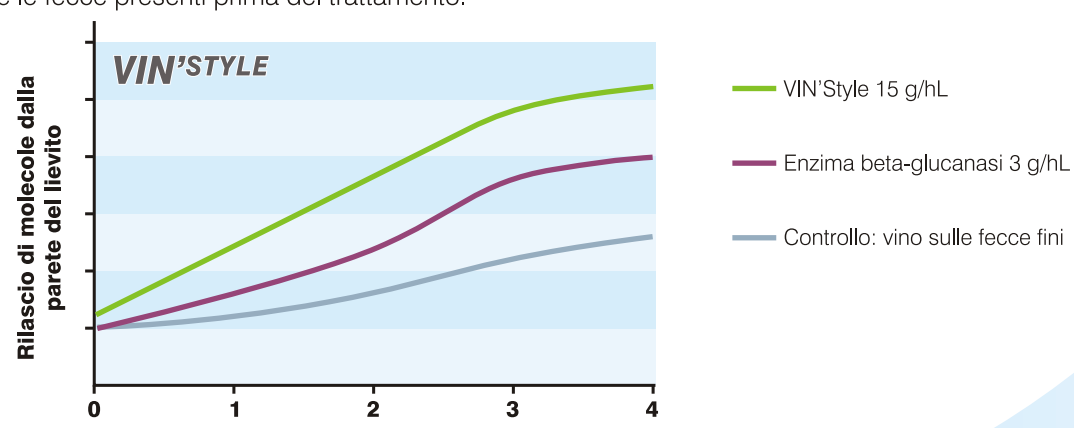


Figura 1: Evoluzione dei componenti del lievito nel vino, durante le prime 4 settimane di trattamento. Modello creato dall'interpolazione di diverse prove effettuate in cantina e in laboratorio.



CAMPI DI APPLICAZIONE E DOSAGGIO

| OBIETTIVI | MOMENTO DI AGGIUNTA | DOSE (g/hL) | DURATA DEL TRATTAMENTO |
|--|---|-------------|---|
| Vini giovani <ul style="list-style-type: none">● Apportare morbidezza● Smussare la tannicità e le note vegetali nei vini rossi giovani● Preservare la freschezza aromatica e gustativa● Armonizzare vini sfusi di rapida commercializzazione | Nel vino dopo il termine della fermentazione alcolica | 15-20 | Minimo 2 settimane DEGUSTAZIONE Per valutare effetto e tempistica di contatto |
| Spumantizzazione in autoclave <ul style="list-style-type: none">● Morbidezza e stabilità della schiuma | Dopo presa di spuma | 5-10 | |

ISTRUZIONI PER L'USO

VIN'Style deve essere aggiunto al termine della fermentazione alcolica, dopo la separazione delle fecce grossolane. Nella produzione di vini spumanti metodo Charmat, VIN'Style può essere aggiunto nell'autoclave subito dopo la fine della rifermentazione.

Diluire il prodotto in un quantitativo d'acqua o vino pari a dieci volte il suo peso, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione evitando la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso. Effettuare *batônnage* o rimontaggi al chiuso una o due volte a settimana, fino al raggiungimento del risultato desiderato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

VIN'Style è disponibile in sacchetti da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4 x 2,5 kg). Conservato in luogo fresco e asciutto, la durata del prodotto è di 4 anni dalla data di produzione.

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

Distribuito da:



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.lallemandwine.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.