

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN BM 4X4

TUTTI I VANTAGGI
DI LALVIN BM 45
CON UNA
MAGGIORE
AFFIDABILITÀ

SELEZIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO



Distribuito da

LALLEMAND

LALLEMAND INC. Succ. Italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona)
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

LA SINERGIA DINAMICA

Approfonditi studi di compatibilità tra ceppi di lieviti hanno permesso di mettere a punto una nuova filosofia di produzione basata sul concetto di Sinergia Dinamica. Lieviti con caratteristiche cinetiche e organolettiche complementari vengono abbinati nelle giuste proporzioni con l'obiettivo di ottenere il meglio di entrambi i ceppi. BM 4x4 combina le qualità enologiche di Lalvin BM 45, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, con una maggior sicurezza fermentativa.

APPLICAZIONI

Lalvin BM 4x4 presenta la particolarità di liberare, nel corso della fermentazione alcolica, una importante quantità di polisaccaridi parietali che, come evidenziato da autorevoli studi, tendono a legarsi stabilmente con i polifenoli presenti nel mosto-vino. Grazie alla formazione di questi complessi si assiste ad un'aumento della stabilità del colore ed ad una contestuale diminuzione dell'astringenza dovuta ai tannini.

La quantità e la qualità dei polisaccaridi liberati sia nel corso della fermentazione alcolica che durante l'élevage sur lies permettono di ottenere vini rossi che soddisfano le più esigenti richieste del consumatore.

La sinergia dinamica di Lalvin BM 4x4 permette di conservare integralmente le qualità enologiche di Lalvin BM 45 assicurando allo stesso tempo una fermentazione regolare e completa anche in difficili condizioni di vinificazione.

Lalvin BM 45 è stato isolato nella zona del Brunello di Montalcino nel cuore della Toscana e selezionato in collaborazione con il «Consorzio del vino Brunello di Montalcino» e l'Università di Siena; questo lievito, apprezzato in tutto il mondo ha trovato largo impiego in Australia, Sud Africa e California dove, prestando particolare attenzione alla nutrizione azotata, vengono sapientemente sfruttate sia le caratteristiche cinetiche che organolettiche del ceppo.

LIEVITI

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: > 16% v/v
- Durata media della fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media: permette una migliore gestione della macerazione
- Temperatura di fermentazione: 16 - 28 °C

- Elevata necessità in azoto assimilabile: è necessario correggere il contenuto in azoto assimilabile quando nel mosto si riscontrano valori inferiori a 150 mg/L
- Bassa produzione di schiuma
- Bassa produzione di acidità volatile, acetaldeide e composti solforati

DOSI

Nelle vinificazioni in rosso

20-30 g/hl

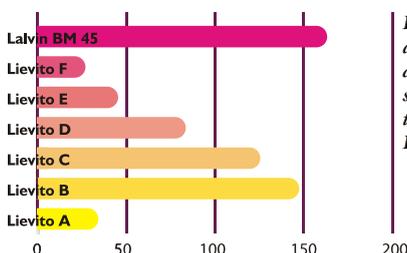
La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

BM 4x4: I VANTAGGI DI BM45

	Lievito 1	BM 45	Variazione %
Indice di PVPP	38	45	+18
Indice di etanolo	7,7	9,2	+20

Impatto di BM45 sulla stabilità del colore (indice di PVPP) e sulle caratteristiche della struttura tannica di un vino Tannat vinificato nella regione Madiran (Francia) nel 2000.

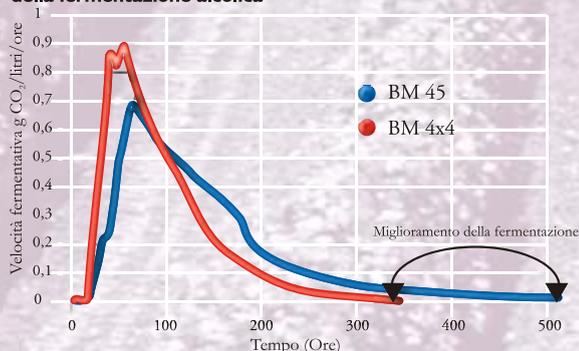
Polisaccaridi totali (mg/L)



Rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica di un mosto sintetico fermentato alla temperatura di 25 °C. Rosi et al. 1998

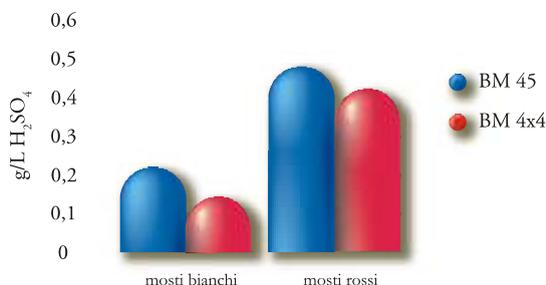
BM 4x4: I VANTAGGI DELLA SINERGIA DINAMICA

Lalvin BM 4x4 ottimizza la cinetica della fermentazione alcolica



Lalvin BM 4x4 produce tenori inferiori di acidità volatile

Prove INRA - Pech Rouge 2003



CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- LA DURATA TOTALE DELLA REIDRATAZIONE NON DEVE MAI SUPERARE I 45 MINUTI.
- LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA TRA IL MOSTO ED IL LIEVITO REIDRATATO NON DEVE ESSERE SUPERIORE A 10 °C. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- È ESSENZIALE CHE LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO SIA FATTA IN UN RECIPIENTE IDONEO.
- È SCONSIGLIATO L'UTILIZZO DEL MOSTO COME MEZZO DI REIDRATAZIONE.
- È SCONSIGLIATO L'USO DI SALI AMMONIACALI NEL MEZZO DI REIDRATAZIONE.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole da 10 kg. Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

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.