



NOBLESSE®

IL MEGLIO DEL "SUR LIES", IL MEGLIO DALL'ICV

L'Institut Coopératif du Vin ha sviluppato e testato un nuovo prodotto a base di lievito: NOBLESSE®

- Noblesse® è derivato da uno specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da ICV per le sue pregevoli proprietà organolettiche.
- Noblesse® è un nuovo prodotto sviluppato dall'ICV di Montpellier per l'affinamento dei vini bianchi e rossi importanti.
- Noblesse® rappresenta l'alternativa naturale alla maturazione del vino sulle fecce nobili senza rischi microbiologici ed organolettici.

Principali obiettivi tecnici

- Ideale per costruire e stabilizzare lo stato colloidale dei vini bianchi e rossi.
- Positivo aumento delle sensazioni di rotondità e morbidezza al termine della degustazione grazie all'interazione tra le macromolecole del vino e i colloidali liberati da Noblesse®.
- Aumenta la stabilità e la persistenza aromatica alla degustazione assieme ad un'armonizzazione della struttura complessiva del vino, soprattutto all'attacco in bocca.
- Limita l'astringenza e le note amare nei vini eccessivamente tannici.
- Migliora l'integrazione e la fusione delle note di legno nei vini bianchi e rossi invecchiati in barriques, specialmente se nuove.
- Attenua le sensazioni di secchezza e alcolicità squilibrate in particolare nei vini ad elevate gradazioni alcoliche (> 14% vol.)
- Riduce le sensazioni eteree, chimiche e brucianti presenti nei vini provenienti da uve bottrizzate (si consiglia di aumentare la dose con più del 15% di acini colpiti).
- Apporta longevità, modula il profilo dei vini "a tutto tondo".
- Migliora il decorso della FML.

Campi di applicazione

- Nella produzione di vini bianchi e rossi di alta gamma per sviluppare e stabilizzare l'aroma di frutta matura assieme al volume e alla rotondità in bocca. Ottima sinergia sensoriale in vini fermentati con ICV D254® YSEO.
- In vini cuore di gamma Noblesse® aiuta a costruire la matrice colloidale del vino apportando notevole benefici all'intero quadro organolettico.
- I vini di grande struttura beneficiano dell'azione di Noblesse® grazie all'aumento del volume in bocca, e alla riduzione delle sensazioni di aggressività dovute a macerazioni troppo prolungate.
- Nei vini con alti livelli di alcol potenziale (>14% vol.) permette di diminuire le sensazioni brucianti e di secchezza in finale di degustazione.

Dose e modalità d'impiego

Dose raccomandata: 30 g/hl nei vini rossi, 20 g/hl nei vini bianchi.

- I tempi di contatto consigliati sono di almeno 3 mesi, il trattamento può essere prolungato per periodi più lunghi a discrezione dell'enologo; in ogni caso la degustazione del vino rappresenta un valido strumento per determinare la durata più opportuna del trattamento.
- Effettuare periodiche agitazioni o batonnage 1-2 volte a settimana fino al raggiungimento del risultato voluto. Per accelerare la cessione delle macromolecole di Noblesse® è possibile aumentare la frequenza delle agitazioni.
- Alla fine del trattamento separare il prodotto tramite travaso e/o filtrazione. Sciogliere Noblesse® in acqua (1 kg in 10 litri). Il prodotto è parzialmente solubile, verificare la buona omogeneizzazione e l'assenza di grumi ed aggiungere alla massa da trattare.

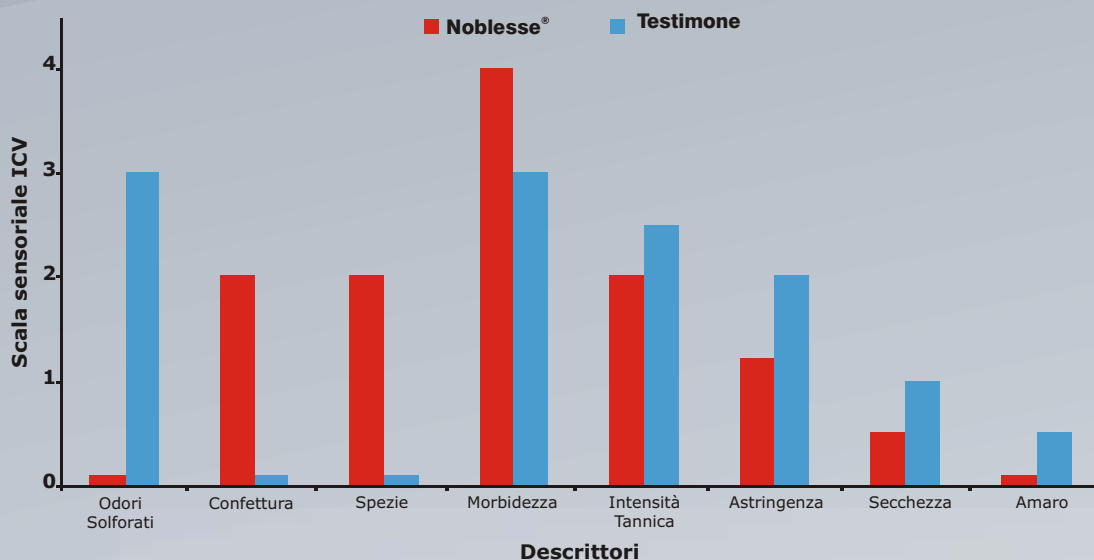
Confezioni

Noblesse® è disponibile in sacchetti da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4 x 2,5 kg).



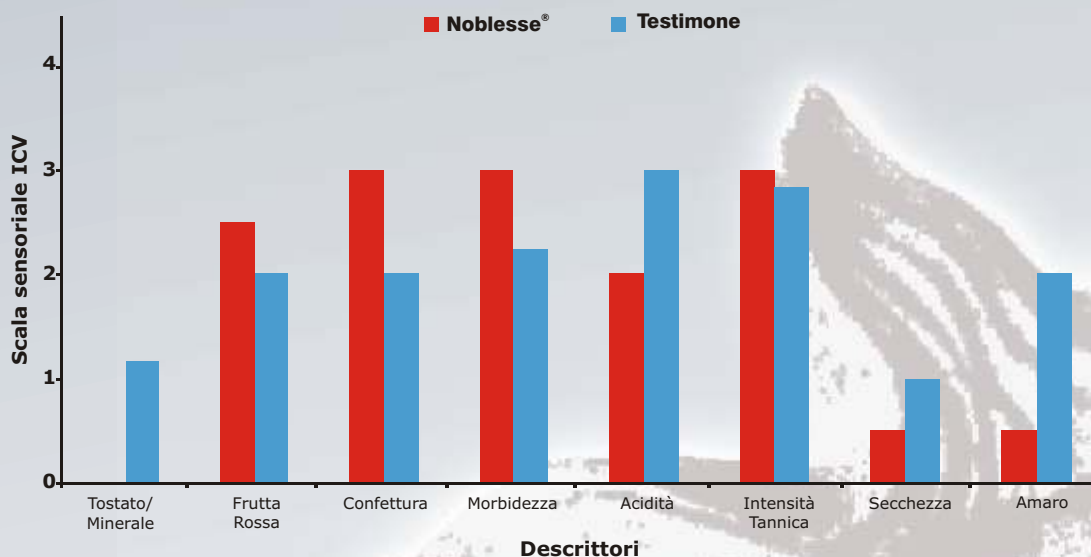
Effetto di NOBLESSE® sul profilo sensoriale di un vino Grenache-Carignan della Languedoc (Francia, 2005)

Dip. R&D ICV, degustazione a 3 mesi dalla conclusione della fermentazione malolattica.



Effetto di NOBLESSE® sul profilo sensoriale di un vino rosso di alta gamma della Languedoc (Francia, 2005)

Dip. R&D ICV.



NB: il vino « **Controllo** » senza aggiunte, ed il test con « **Noblesse®** » sono stati degustati da un gruppo di tecnici ed acquirenti di vini che hanno giudicato « **Noblesse®** » conforme agli obiettivi di mercato.



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 Cœnologique 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.