



MBR[®] process
Inoculo diretto



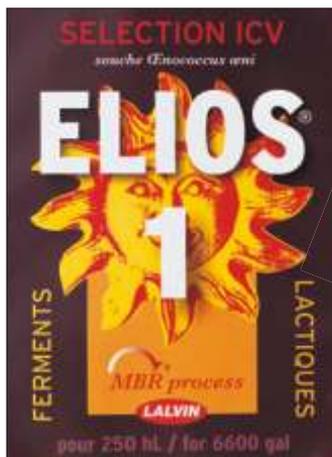
ELIOS[®]1

SELEZIONE ICV

Coltura malolattica selezionata

- L'ICV ha isolato e sperimentato un nuovo batterio malolattico: **ELIOS-1[®]**.
- **ELIOS-1[®]** è prodotto, liofilizzato e confezionato da Lallemand.
- **ELIOS-1[®]** è un batterio malolattico del genere *Oenococcus oeni* selezionato dalla natura; non è stato sottoposto a modificazione genetica in nessuna delle fasi di isolamento, selezione e produzione.
- **ELIOS-1[®]** è conforme al Codex Enologico dell'OIV e alle norme alimentari della FAO, in particolare per l'assenza dei metalli pesanti e di tossine fungine.

Batterio malolattico isolato dalla natura nel 2000 nella zona di Tuchan (Languedoc, France) dall'ICV.



Questo batterio malolattico è stato selezionato per:

- **La buona capacità di dominare**
- **Sviluppare gli aromi di confettura e pepe nero, volume e complessità in bocca**
- **Limitare lo sviluppo dei microrganismi contaminanti (*Lactobacillus*, *Pediococcus* e *Brettanomyces*) nei vini rossi delle zone mediterranee**

LALLEMAND

LALLEMAND INC. Succ. Italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (VR) Italia
tel. +39-045 51 25 55 - fax +39-045 51 94 19
www.lallemandwine.com



ICV Elios-1®



Principali caratteristiche tecniche

- Degradazione rapida, completa e regolare dell'acido malico nei vini rossi mediterranei: polifenoli totali elevati.
- Alcol tolleranza fino a 15,5 % vol in condizioni favorevoli.
- Bassa produzione di acidità volatile seguendo le Buone Pratiche della FML: in assenza di zuccheri residui e con un solfitaggio omogeneo entro la settimana successiva alla fine della degradazione dell'acido malico.
- Bassa produzione di ammine biogene.
- Bassa produzione di composti solforati ed odori sgradevoli.

Condizioni ottimali d'utilizzo:

- Batteri ad inoculo diretto: reidratare in acqua a 20 °C per un tempo non superiore a 15 minuti prima dell'inoculo nel vino.
- Mantenere la temperatura tra 18 °C e 25 °C.
- pH superiore a 3,4 nei vini rossi (eccetto in vini con concentrazione di alcol <13,5% vol.)
- SO₂ libera inferiore a 10 mg/L, SO₂ totale inferiore a 50 mg/L (eccetto in vini con concentrazione di alcol <13% vol).
- In vini con gradazione alcolica superiore a 14% vol, è importante che il pH sia superiore a 3,5 e la SO₂ totale sia inferiore a 35 mg/L.

Precauzioni d'impiego

- Batterio eterofermentante: in caso di coinoculo, verificare la buona dominanza della fermentazione alcolica.
- Non utilizzare su vasche che hanno ricevuto durante la vinificazione l'aggiunta complessiva di SO₂ superiore ai 10 g/hL.

Applicazioni

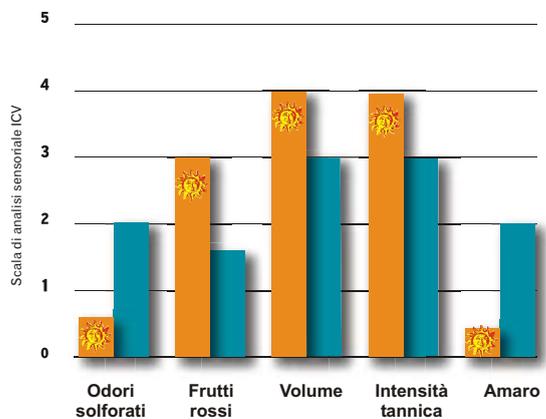
- In vini rossi "cuore di mercato" per sviluppare aromi varietali freschi ed intensi al "*milieu de bouche*". Buona complementarità sensoriale nei vini fermentati con i lieviti Lalvin ICV-GRE® YSEO e Lalvin ICV-D21®.
- Vini rossi di alta gamma ottenuti dalla vinificazione di uve perfettamente mature per sviluppare gli aromi di frutta fresca e di liquirizia nel "*milieu de bouche*". Sinergia sensoriale con i vini vinificati con Lalvin ICV-D80® e Lalvin ICV-D21®.
- Vini rosè e bianchi mediterranei "cuore di mercato" per sviluppare aromi maturi, migliorare la stabilità sensoriale e per ridurre la sensibilità del vino alle difficili condizioni di trasporto.

Confezioni e conservazione

- Disponibile in buste per il trattamento di 25 hl e 250 hl.
- A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi a 4 °C e 30 mesi a -20 °C.

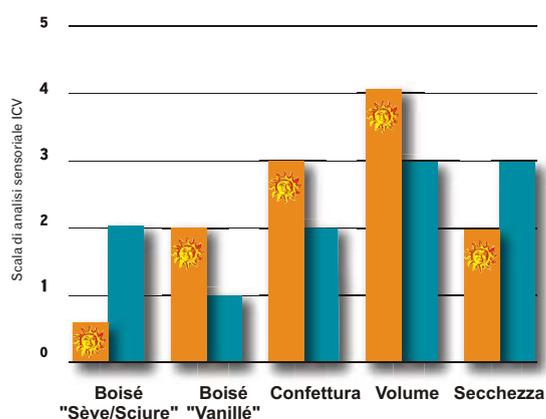
Effetto di ELIOS-1® sullo stile sensoriale di un vino rosso SYRAH, 2003. Fermentazione malolattica in vasca. Analisi sensoriale 3 mesi dopo la fermentazione.

Dipartimento R&D ICV.



Effetto di ELIOS-1® sull'evoluzione del profilo sensoriale di un vino rosso SYRAH, 2002.

Fermentazione malolattica in *barrique* nuove. Analisi sensoriale dopo 12 mesi in bottiglia. Dipartimento R&D ICV.



Boisé "Sève/Sciure": descrittore aromatico corrispondente ad aroma di legno verde.

Boisé "Vanillé": descrittore aromatico corrispondente ad aromi dolci e speziati.

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.