



Novità

BoosterRouge®

L' Istitut Coopératif du Vin (ICV) ha ideato e sperimentato un nuovo prodotto: **BoosterRouge®**

- **BoosterRouge®** è un prodotto a base di lievito ottenuto da uno specifico ceppo ICV
- **BoosterRouge®** è anche un nutriente per i lieviti
- **BoosterRouge®** è sviluppato, prodotto e confezionato da Lallemand
- Il lievito che costituisce **BoosterRouge®** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato dalla natura; non è stato sottoposto a modificazione genetica in nessuna delle fasi di isolamento, selezione, produzione ed inattivazione. **BoosterRouge®** è conforme al Codex enologico dell'OIV ed alle norme alimentari della FAO, in particolare per l'assenza dei metalli pesanti e di tossine fungine.

1. Caratteristiche

BoosterRouge® deriva da un lievito enologico selezionato da ICV ed è prodotto da Lallemand grazie ad un esclusivo processo di inattivazione che permette di avere una rapida disponibilità delle frazioni solubili della parete cellulare del lievito. **BoosterRouge®**:

- Aumenta la disponibilità di acidi grassi insaturi, di vitamine e di steroli.
- Previene la produzione di odori di ridotto durante la fermentazione e anche nella maturazione del vino.
- Bilancia la componente colloidale e la struttura del vino.

2. Principali obiettivi tecnici

- Diminuzione degli odori solforati.
- Modifica della composizione colloidale del vino:
 - Influenza positiva sulla fermentazione malolattica.
 - Effetto sull'intensità tannica che si traduce in una migliore percezione del volume all'attacco in bocca (definizione ICV)
 - Migliore percezione del fruttato e della freschezza grazie all'interazione tra i precursori aromatici e le macromolecole rilasciate da **BoosterRouge®**. Limita le sensazioni chimiche e calde percepite nei vini ottenuti da uve botritizzate.
 - Limita la percezione aromatica di "segatura" nei vini invecchiati in botti nuove.
 - Stabilizza il colore estratto durante la vinificazione delle uve attaccate da *Botrytis cinerea*.
- **BoosterRouge®** è anche fonte di nutrienti per i lieviti, ma non può da solo sostituire il regolare programma di nutrizione azotata, basato sull'integrazione tra i livelli nutrizionali del mosto e le necessità del lievito

3. Gli obiettivi della vinificazione

- vini rossi "*coeur de gamme*", incremento del volume nel "*milieu de bouche*" e delle note fresche varietali, diminuzione delle percezioni di aggressività e di secchezza. Buona sinergia sensoriale con ICV-K1 e ICV-D254 con macerazioni corte.
- vini rossi di alta gamma, ottenuti dalla fermentazione di uve perfettamente mature, sviluppo delle note di liquirizia e intensità tanniche nel "*milieu de bouche*". Buona sinergia sensoriale con ICV-D254 nelle macerazioni lunghe.
- vini ottenuti da uve botritizzate per evitare gli odori solforati e le note di terra. Per stabilizzare il colore estratto, accentuare maggiormente l'intensità tannica e evitare le sensazioni in bocca di secchezza e di calore dovuto all'alcol.

4. Dose e modalità d'impiego

Dose raccomandata: 30 g/hl. Incrementare le dosi nei seguenti casi:

- Situazioni di stress elevato associate ad un maggior fabbisogno da parte dei lieviti di acidi grassi e di steroli durante la fermentazione; potenziali alcolici superiori a 13% vol. e temperature superiori ai 28°C.
- Uve con marciume grigio: grappoli con più del 15 % di acini colpiti.
- Alto potenziale alcolico (superiore a 13% vol.) con basso indice di colore (IC finale: < 5): per limitare i rischi di uno sbilanciamento tra l'alcol, i fenoli e la struttura colloidale del vino.
- Nel caso di fermentazione in assenza di ossigenazione: per limitare il rischio di odori solforati e per limitare l'instabilità del colore.
- Per compensare il rischio di diluizione delle uve e gli altri effetti dovuti alla *Botrytis cinerea*.

Sciogliere **BoosterRouge®** in acqua o mosto (1 kg in 10 litri). Il prodotto è parzialmente solubile verificare quindi la buona omogeneizzazione del prodotto ed aggiungere al mosto dopo la pigiatura, all'inizio della fermentazione.

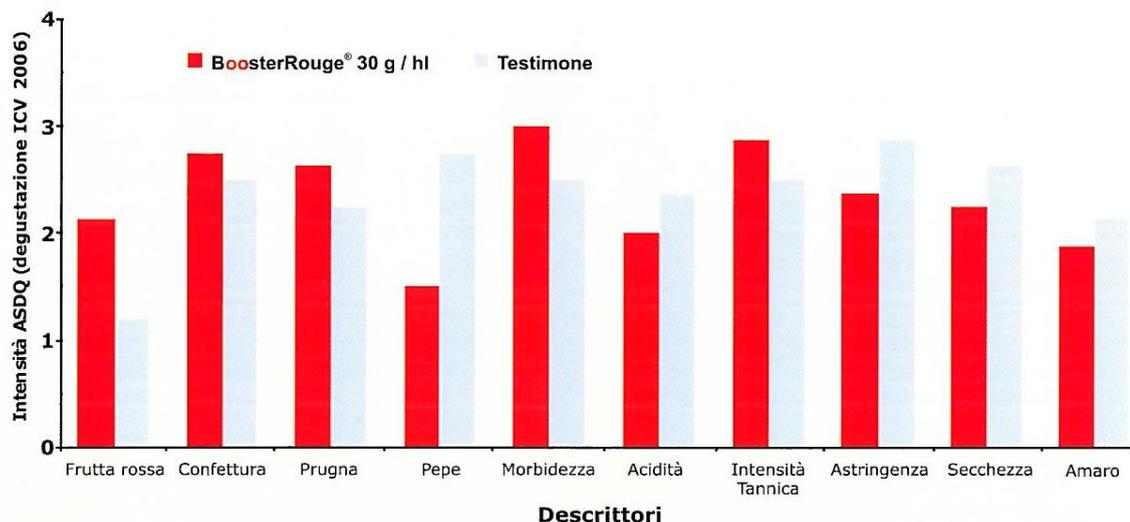
5. Confezioni

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

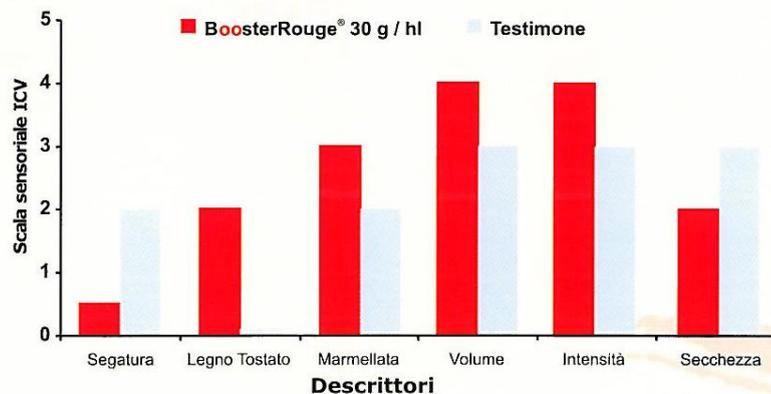


Effetto di BoosterRouge® sul profilo sensoriale vino Syrah

Prove del dipartimento R&D ICV, 2005


Effetto di BoosterRouge® sul profilo sensoriale di un vino Syrah, affinato in legno nuovo americano

Prove del dipartimento R&D ICV, 2003



« Segatura »: descrittore aromatico corrispondente all'aroma di legno verde

« Legno Tostato »: descrittore aromatico corrispondente ad aromi minerali e speziati

NB: il vino « controllo senza aggiunte » e il vino « **BoosterRouge®** » sono stati degustati da un gruppo di acquirenti di vini che hanno giudicato « **BoosterRouge®** » conforme agli obiettivi del mercato.

Distribuito da:


EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

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.


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.lallemandwine.com