

BIOACIDIFICAZIONE CON LACHANCEA THERMOTOLERANS

Lachancea thermotolerans è un lievito che fa parte della flora indigena dell'uva. Durante la fermentazione alcolica è in grado di trasformare parte degli zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) in acido L-lattico a scapito dell'etanolo (Figura 1).

Meccanismo di **BIO**Acidificazione
da *Lachancea thermotolerans*

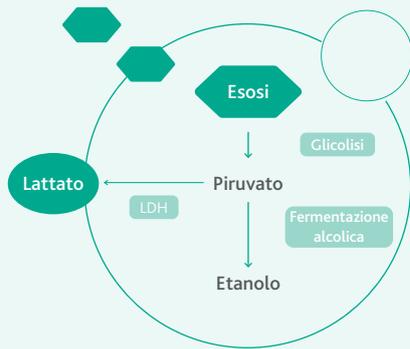


Figura 1. Produzione di acido lattico da parte di *Lachancea thermotolerans* grazie all'attività enzimatica della lattato deidrogenasi (LDH; Hranilovic et al., 2018).

Questa capacità di **BIO**Acidificazione varia molto da un ceppo di *Lachancea thermotolerans* all'altro. Infatti, alcuni ceppi producono pochissimo acido L-lattico, mentre altri ceppi ne producono a livelli elevati.

SOLUZIONE LAFFORT®



ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}

Selezionato tra oltre 100 ceppi di *Lachancea thermotolerans* per la sua elevata capacità di produrre acido L-lattico, ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} dona freschezza e ripristina l'equilibrio dei vini.

Il livello della **BIO**Acidificazione da parte di ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} può essere modulato in funzione dell'obiettivo tecnico e delle condizioni di vinificazione, in particolare in funzione della temperatura di FA e del momento dell'inoculo di *Saccharomyces cerevisiae*. La sua attività metabolica è maggiore con una temperatura elevata (> 20°C) ed in assenza di *Saccharomyces cerevisiae* (inoculazione sequenziale).

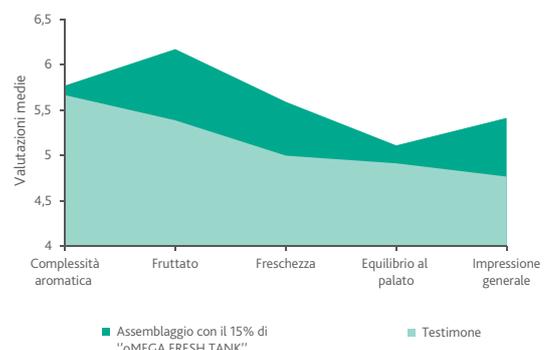
IMPATTI ANALITICI & SENSORIALI

- Miglioramento della percezione acida dei vini provenienti da climi/annate calde favorendo profili organolettici più freschi.
- Riduzione del pH e aumento dell'acidità totale dei vini accompagnati da una leggera riduzione dell'alcol.
- Stabilizzazione del colore ed aumento della capacità di invecchiamento del vino.
- Alternativa all'acidificazione tradizionale mediante l'aggiunta di acidi organici non soggetti ad etichettatura.
- Stabilizzazione microbiologica facilitata durante l'affinamento grazie all'abbassamento del pH che induce un aumento della frazione di SO₂ attiva.
- Azione di **BIO**Controllo sui batteri lattici. Inibizione della FML in caso di elevata produzione di acido L-lattico (superiore a 3 – 4 g/L).

CONCETTO "OMEGA FRESH TANK"

- Un'alternativa tecnologica: sviluppo di un serbatoio dedicato «OMEGA FRESH TANK» altamente **BIO**Acidificato in una prospettiva di assemblaggio. Migliora l'acidità ed il profilo aromatico dei vini (correzione annata in corso o precedenti).

Miglioramento del profilo sensoriale dei vini grazie all'assemblaggio con vino vinificato con ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}



Risultati di degustazione di 4 vini con o senza l'aggiunta di "OMEGA FRESH TANK" (15% de volume final).
Testimoni vini del 2022, 2021, 2020 e 2019 assemblati nel 2023 con il 15% di "OMEGA FRESH TANK".



LAFFORT
l'œnologie par nature