



BoosterBlanc®



L'Istitut Coopératif du Vin (ICV) ha ideato e sperimentato **BoosterBlanc®**

- **BoosterBlanc®** è un prodotto a base di lievito ottenuto da uno specifico ceppo ICV.
- **BoosterBlanc®** è anche un nutriente per i lieviti.
- **BoosterBlanc®** è sviluppato, prodotto e confezionato da Lallemand.
- Il lievito che costituisce **BoosterBlanc®** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato dalla natura; non è stato sottoposto a modificazione genetica in nessuna delle fasi di isolamento, selezione e produzione. **BoosterBlanc®** 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

BoosterBlanc® 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.

BoosterBlanc® :

- Aumenta la disponibilità di acidi grassi insaturi, di vitamine e di steroli.
- Previene la produzione di odori di ridotto durante la fermentazione e nella maturazione del vino.
- Bilancia la componente colloidale e la struttura del vino.
- Stabilizza gli aromi freschi dei vini bianchi e rosati.

2. Principali obiettivi tecnici

- Diminuzione degli odori solforati.
Modifica della composizione colloidale del vino :
 - Migliore percezione del volume all'attacco in bocca (definizione ICV) e diminuzione delle sensazioni acide.
 - Migliore percezione del fruttato e della freschezza grazie all'interazione tra i precursori aromatici e le macromolecole rilasciate da **Booster Blanc®**. Limita le sensazioni chimiche e calde percepite nei vini ottenuti da uve bottrizzate.
 - Limita la percezione aromatica di "segatura" nei vini invecchiati in botti nuove.
- **BoosterBlanc®** 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 bianchi o rosati "*coeur de gamme*", incremento del volume nel "*milieu de bouche*" e delle note fresche varietali, diminuzione delle percezioni di aggressività. Buona sinergia sensoriale con ICV GRE® YSEO:
- Vini bianchi o rosati di alta gamma, ottenuti dalla fermentazione di uve perfettamente mature, per sviluppare aromi intensi e buon equilibrio nel "*milieu de bouche*". Buona sinergia sensoriale con ICV D21®.
- Vini ottenuti da uve bottrizzate per evitare gli odori solforati e le note di terra. Per apportare una maggiore freschezza aromatica evitando le sensazioni in bocca di secchezza e di calore dovuto all'alcol.

4. Dose e modalità d'impiego

Dose raccomandata: da 15 a 30 g/hl. Incrementare le dosi nei seguenti casi :

- Uve con marciume grigio: grappoli con più del 15% di acini colpiti.
- Uve provenienti da vigneti ad alto rendimento
- Uve non completamente mature

In situazioni di possibile produzione di idrogeno solforato si consiglia l'aggiunta frazionata di **Booster Blanc®** (10 g/hl ad inizio fermentazione alcolica e 10 g/hl a fine fermentazione alcolica).

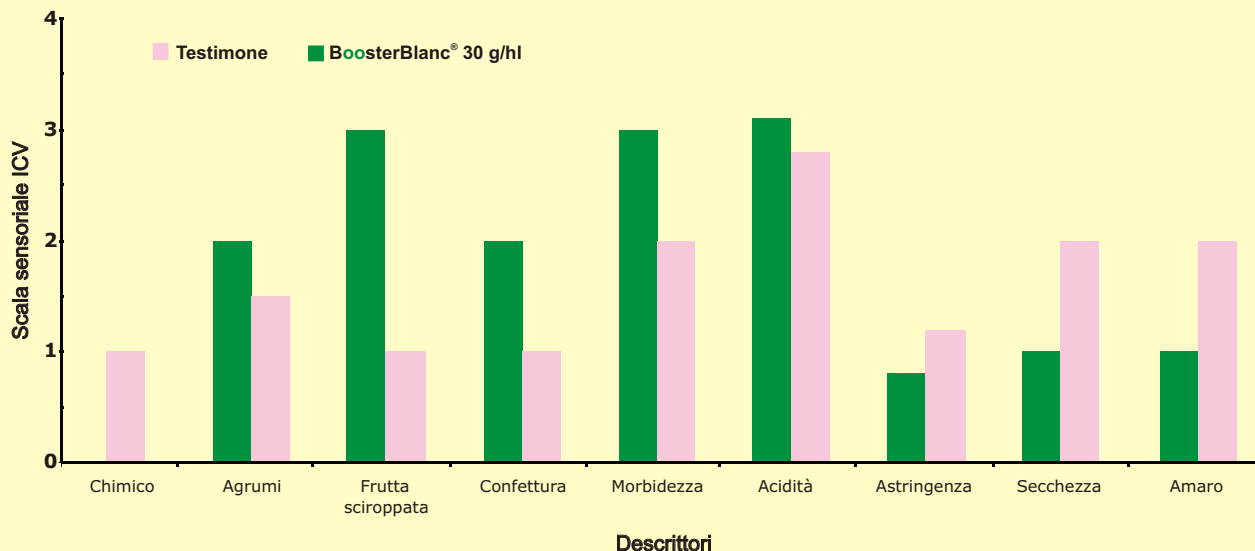
Sciogliere **BoosterBlanc®** in acqua o mosto (1 kg in 10 litri). Il prodotto è parzialmente solubile verificare quindi la buona omogeneizzazione del prodotto ed aggiungere al mosto dopo la pigiatura, all'inizio della fermentazione.

5. Confezioni

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

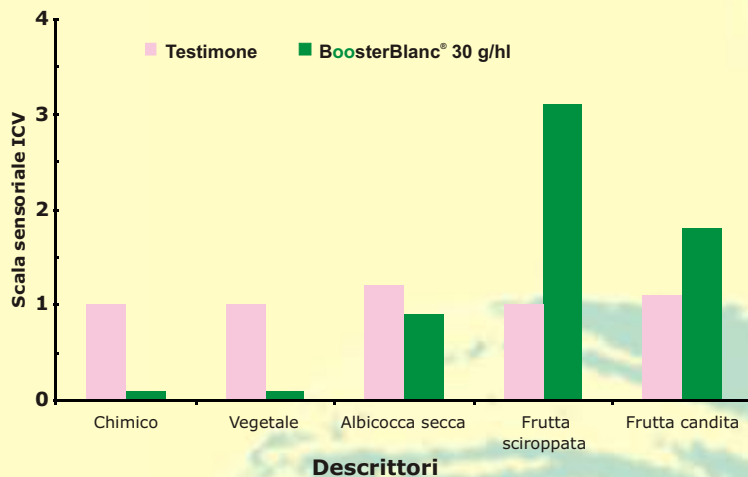
Effetto di **BoosterBlanc** sul profilo sensoriale di un vino Sauvignon blanc

Prove R&D ICV, 2005.



Effetto di **BoosterBlanc** sul profilo sensoriale di un vino Grenache blanc

Prove R&D ICV, 2004.



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