



BoosterRouge®



L' Istitut Coopératif du Vin (ICV) ha ideato e sperimentato **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 e produzione. **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 bottrizzate.
 - 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 GRE® YSEO e ICV D21® 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 D21® e ICV D80®. ICV D254® YSEO per riorientare lo stile verso una maggiore tannicità a metà palato.
- vini ottenuti da uve bottrizzate 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*.

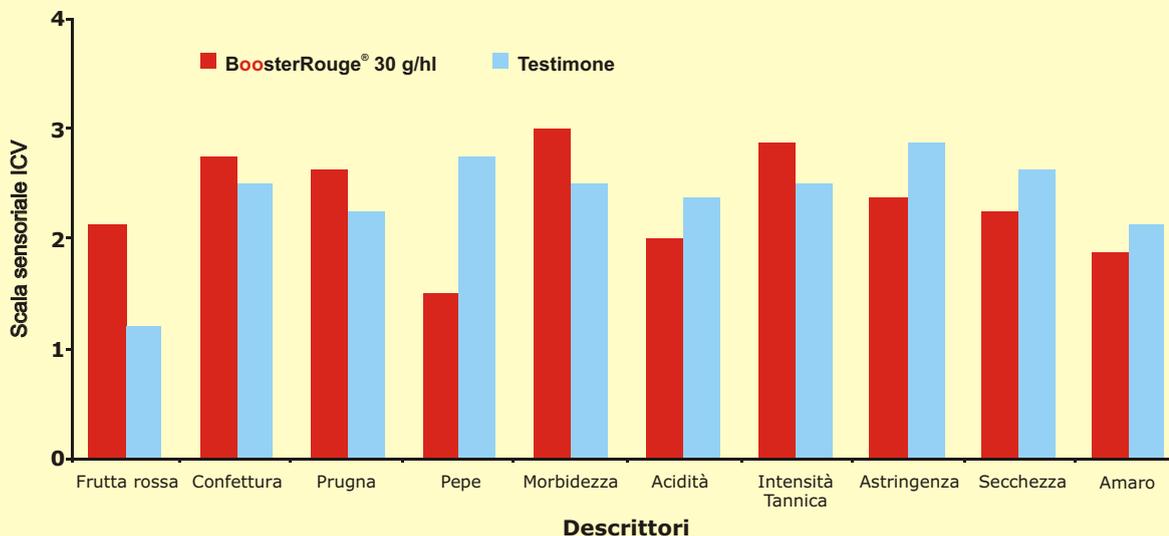
Sciogliere **BoosterRouge®** in acqua o mosto (1 kg in 10 litri). Il prodotto è parzialmente solubile verificare quindi la buona omogeneizzazione del prodotto ed aggiungere al mosto dopo la pigiatura, all'inizio della fermentazione.

5. Confezioni

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

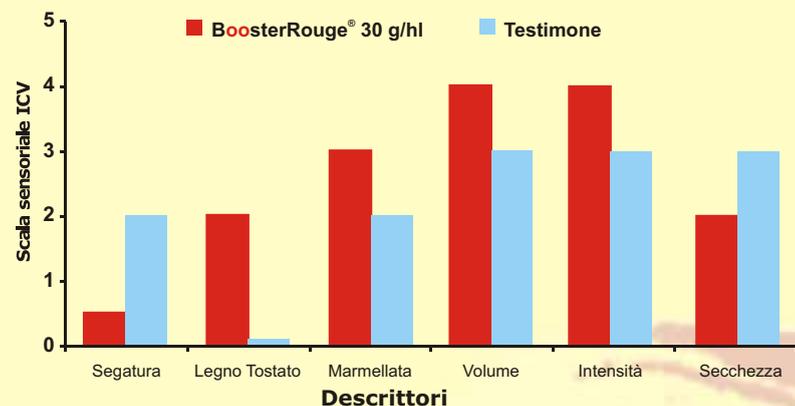
Effetto di **BoosterRouge®** sul profilo sensoriale di un vino Syrah

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.



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.