

GAÏA™

LIEVITO SECCO ATTIVO

Protezione naturale durante le fasi pre-fermentative dell'uva raccolta



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Dalla raccolta fino alla vasca o alla pressa, i microrganismi responsabili delle deviazioni acetiche (come *Kloeckera apiculata*) possono andare incontro ad una moltiplicazione sfrenata. I rischi aumentano quando si attuano delle macerazioni prefermentative, soprattutto nel caso di temperature troppo elevate (>10°C) o di lunga durata.

L'Institut Français de la Vigne et du Vin ha selezionato **Gaïa™**, un lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, capace però di combattere i lieviti indesiderati. **Gaïa™** occupa una nicchia ecologica che riduce le deviazioni e i rischi di avvio troppo precoce della fermentazione alcolica. È quindi ovvio che **Gaïa™** si riveli un importante strumento di limitazione del solfitaggio prefermentativo, sia che venga utilizzato nella fermentazione in vasca che negli stadi più precoci (cassoni per la raccolta dell'uva). Questo lievito facilita inoltre l'inoculo dei lieviti selezionati (*S. cerevisiae*) e introdotti in seguito per guidare la fermentazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie : *Metschnikowia fructicola*
- Fattore Killer : K2 attivo
- Resistenza all'alcol : molto debole
- Resistenza all'SO₂ : 50 mg/l di SO₂ totale
- Resistenza al pH basso : almeno fino a pH 3.0
- Temperatura ottimale per l'utilizzo in macerazione : 8-16°C (se prefermentativa a freddo, 8-12°C).
- Potere fermentativo : molto debole
- Potere di colonizzazione : elevato.
- Potere di moltiplicazione : elevato.
- Potere di competizione : elevato.
- Nessuna produzione di metaboliti indesiderati (soprattutto acidità volatile).
- Necessita l'utilizzo sequenziale di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per realizzare la fermentazione alcolica.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : > 10 miliardi di cellule/g.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

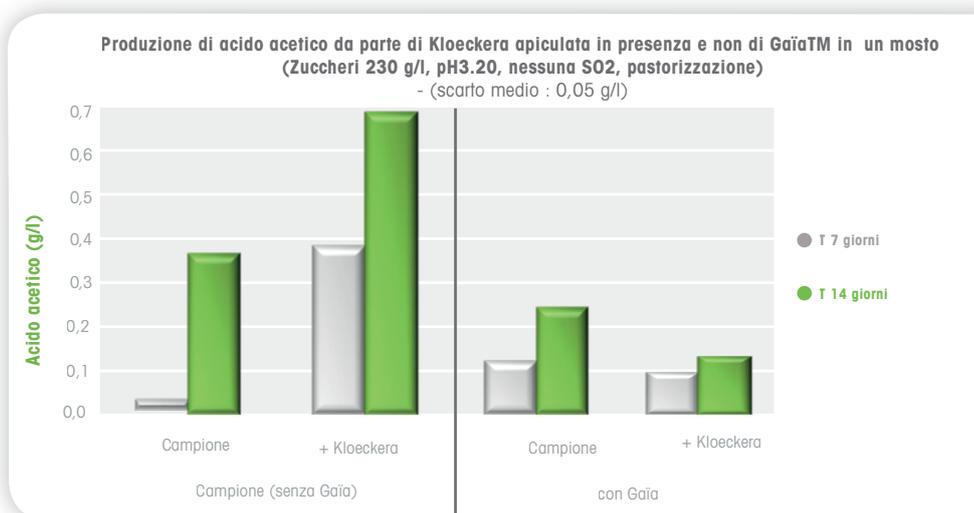
- Dose d'impiego : 7- 20 g/hl, da adattare secondo il momento d'utilizzo e il livello di rischio di contaminazione microbica (funzione soprattutto della durata delle operazioni, delle temperature, del pH, del livello di maturazione dell'uva, della quantità di SO₂ aggiunta).
- Reidratare il lievito a 37°C in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La reidratazione diretta nel mosto è sconsigliata. Il lievito deve essere tassativamente reidratato in un recipiente pulito.
- Mescolare bene, quindi lasciare riposare la dispersione acquosa per 15 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto prima dell'inoculo, quindi incorporarlo progressivamente al mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non deve mai superare i 10°C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetto sotto vuoto da 500 g in alluminio laminato e polietilene.
- Conservare in luogo freddo (4°C) e asciutto. Dopo l'apertura è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione

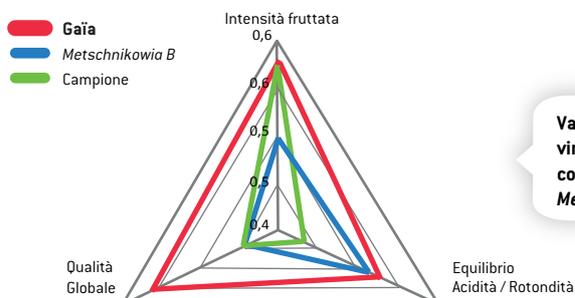
FASE PREFERMENTATIVA : LA TECNICA DEL BIOCONTROLLO

Kloeckera apiculata (o *Hanseniaspora uvarum*) è un microrganismo in grado di produrre fino a dieci volte più acido acetico del lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*. Questo lievito responsabile delle alterazioni provoca frequentemente delle deviazioni acetiche in situazioni di macerazione prefermentativa. Se l'utilizzo di SO₂ permette effettivamente di limitarne lo sviluppo, ciò richiede a volte il ricorso a dosi massicce per ridurre il rischio ad un livello accettabile. In assenza di SO₂, la situazione è evidentemente più rischiosa. In presenza di **Gaïa™**, la popolazione di *Kloeckera* iniziale rimane contenuta e si sviluppa poco in fase prefermentativa. Di conseguenza i tenori in acido acetico restano molto bassi se paragonati al campione contaminato da *Kloeckera*, ma non protetto da **Gaïa™**



PROTEZIONE NATURALE DELLA PUREZZA

Gaïa™ è stato selezionato tra gli altri lieviti del genere *Metschnikowia* per la sua totale innocuità nei riguardi della qualità organolettica del vino. **Gaïa™** consente infatti di migliorare l'espressione sensoriale preservandone la purezza.



Valutazione sensoriale al termine dell'affinamento di un vino di pinot nero vinificato in rosso in vasca da 25 hl con una fase prefermentativa a freddo con e senza *Metschnikowia*

Prodotto associato alle strategie e ai mezzi sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e dei contaminanti microbiologici, sia in fase prefermentativa, fermentativa che di affinamento, **Gaïa™** costituisce uno strumento potente in grado di ridurre la concentrazione di SO₂.

