



GAMMES PRIVILÈGE DUO



*Una stupefacente sinergia
tra tannino e battere*



GAMMES PRIVILÈGE DUO

Una stupefacente sinergia tra tannino e battere



Perdomini-IOC S.p.A.
37036 S. Martino B.A. (VR) Italy – Via Salvo D'Acquisto, 2
Tel. +39 045 8788611 r.a. – Fax +39 045 8780322 - 122
www.perdomini-ioc.com – info@perdomini-ioc.com



Privilège Duo

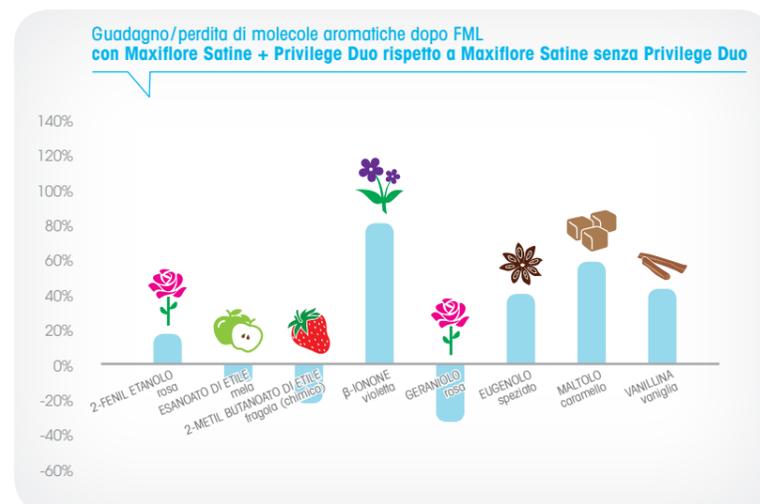
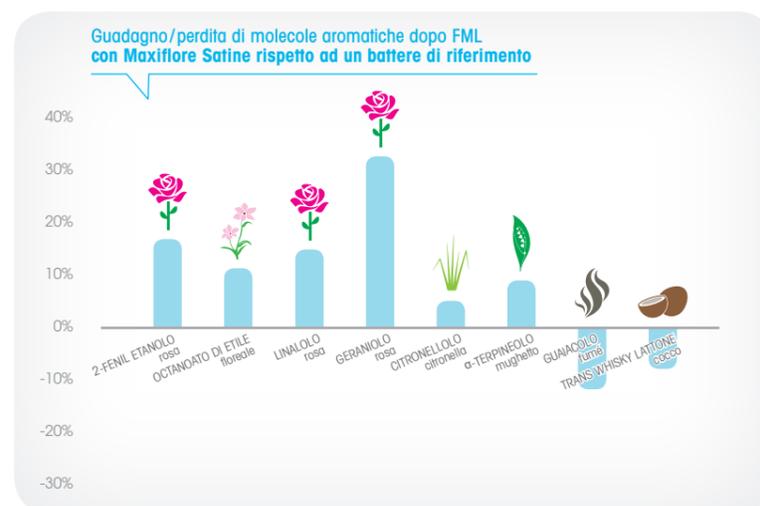
Miscela di tannini tostati provenienti da quercia francese (*Quercus rubus*), da utilizzare in combinazione con un ceppo specifico di battere enologico (IOC Maxiflore Satine), consigliato per la sua azione sinergica con Privilège Duo, allo scopo di ottimizzare il potenziale aromatico dei vini rossi, in inoculo sequenziale.

...in bibliografia è riportato che alcune frazioni polifenoliche possono avere un ruolo inibente nei confronti dei batteri mentre altre sembrano stimolarli...

- 1 / *Hypotheses on the effects of enological tannins and total red wine phenolic compounds on Oenococcus oeni*. Elsevier: Food Microbiology. L. Chasseriaud, S. Krieger-Weber, M. Délérís-Bou, et al.
- 2 / *Influence of oak wood and grape tannins on the lactic acid bacterium Oenococcus oeni (Leuconostoc oenos, 8413)*. Journal of the Science of Food and Agriculture. N. Vivas, M. Augustin, et al.

Un progetto del gruppo di ricerca IOC ha portato all'identificazione di una specifica miscela di tannini di quercia francese tostata con potenziale aromatico volto ad incrementare le note fruttate e le sensazioni vanigliate. Questo specifico tannino, se aggiunto prima dell'inoculo batterico, permette di ottenere vini con un eccellente profilo aromatico.

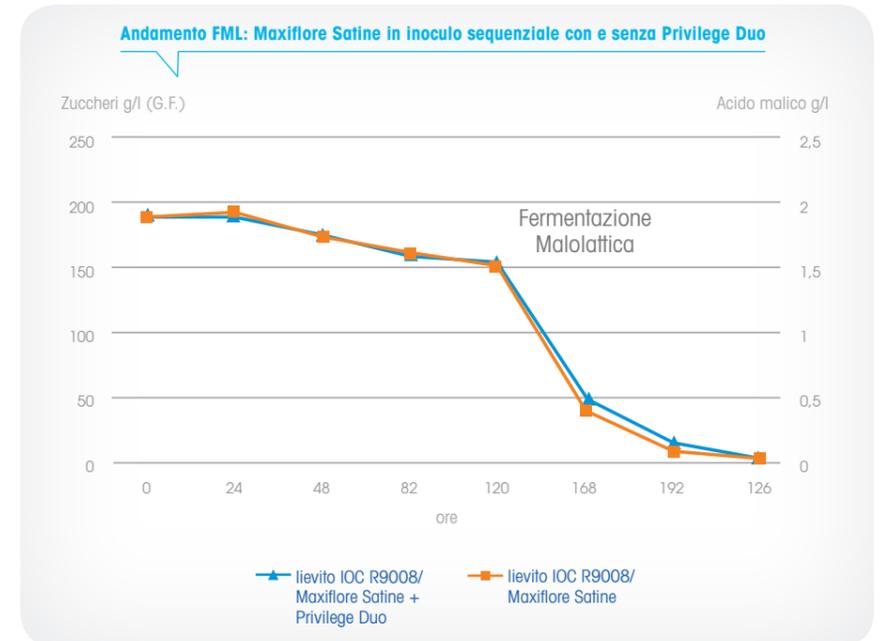
Il battere, selezionato secondo criteri specifici, è in grado di "sfruttare" i precursori aromatici dei tannini per la realizzazione di una **fermentazione malolattica particolarmente aromatica senza implicazioni sulla cinetica fermentativa**.



L'attività glicosidasi dei batteri agisce sul tannino (precursore aromatico) con il conseguente rilascio di aromi tra cui quelli riconducibili al legno (vaniglia). È possibile che questa attività avvenga durante il suo metabolismo fermentativo del battere.

Il binomio **Privilège Duo** e **Maxiflore Satine** amplifica la rivelazione degli aromi fruttati e boisè con una cinetica fermentativa rapida e regolare, risultato di una stupefacente sinergia tra tannino e battere.

Inoltre grazie a questa sinergia, nelle prove effettuate con inoculo precoce (a 2/3 della FA) è favorita la combinazione tannini-antociani che consente di ottenere una maggiore stabilità della materia colorante ed il vantaggio di commercializzare più rapidamente i vini.



IOC MAXIFLORE SATINE

Temp: 18°- 25°C
pH: > 3,25
Alcol: fino a 16% vol
SO₂ tot: < 60 mg/l
SO₂ libera: < 10 mg/l

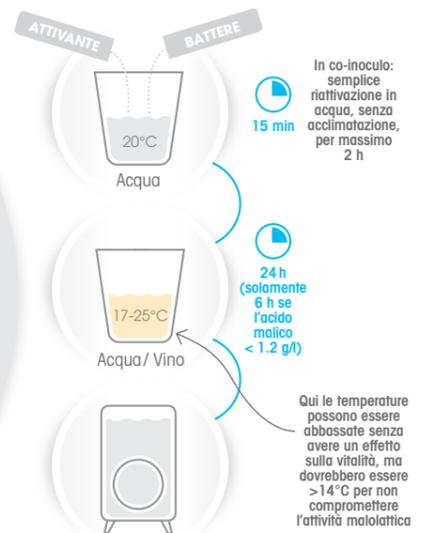


Necessitano di una fase di acclimatazione prima del loro inoculo nel vino.

È consigliabile aggiungere Nutriflore FML

In presenza di condizioni difficili (acido malico <1 g/l, scarsa disponibilità di nutrienti, elevata concentrazione di polifenoli, peptidi e acidi grassi inibitori, elevato contenuto di SO₂) si rende spesso necessario l'utilizzo di un nutriente specifico, Nutriflore FML, e l'utilizzo di protocolli di acclimatazione adeguati.

Infatti, i batteri non sono in grado di assimilare azoto in forma ammoniacale e per soddisfare le loro elevate esigenze nutrizionali, Nutriflore FML è la soluzione ideale.



Una stupefacente sinergia tra tannino e battere

