

Freschezza  
dei vini

# NEVEA™

*Lachancea thermotolerans*



## 1 DESCRIZIONE

Il lievito **NEVEA™** è una coltura pura di *Lachancea thermotolerans*, isolato da un ambiente naturale e selezionato per le sue caratteristiche fermentative uniche e originali. Al di là delle sue capacità fermentative e della complessità aromatica che dona ai vini, è anche capace di produrre alti livelli di acido lattico sin dall'inoculo.

## 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

**NEVEA™** è particolarmente adatto alla vinificazione di vini bianchi e rosati sui quali si vuole aumentare la freschezza.

**NEVEA™** si posiziona come uno strumento naturale per i vini da taglio e/o il ripristino dell'equilibrio acido nei vini provenienti da regioni a clima caldo. Grazie al suo complesso metabolismo, **NEVEA™**, in inoculo sequenziale, contribuisce alla complessità aromatica dei vini.

L'uso di **NEVEA™** può anche indurre una riduzione del pH, grazie al quale si ottiene un'efficacia ottimale della SO<sub>2</sub> applicata e un aumento della stabilità del colore e della stabilità microbiologica.

## 3 PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

Coltura pura di *Lachancea thermotolerans*

- Fase di latenza: breve
- Tolleranza all'alcol: < 10% vol.
- Temperatura ottimale di fermentazione: 14–20 °C
- Fabbisogno di azoto: alto (cfr. raccomandazioni qui di seguito)
- Produzione di acidità volatile: media
- Forte produzione di glicerolo
- Significativa riduzione del pH
- Migliore efficacia della SO<sub>2</sub> aggiunta
- Migliore stabilità microbiologica

## 4 DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

**Vinificazione in bianco o in rosato: prima dell'inoculo, assicurarsi che il livello di SO<sub>2</sub> libera sia rigorosamente inferiore a 15 mg/L.**

### 1o INOCULO: NEVEA™

- **Inoculo a 25 g/hL:** reidratare il lievito in un volume pari a 10 volte il suo peso di acqua a 20–30°C.
- Dopo 15 minuti, mescolare molto delicatamente.
- Per aiutare il lievito reidratato ad acclimatarsi in caso di bassa temperatura del mosto, al fine di evitare uno shock termico, mescolare delicatamente una quantità uguale di mosto con la sospensione di lievito reidratato (questo passaggio può essere ripetuto se la differenza di temperatura iniziale è alta).
- Il tempo di reidratazione complessivo non deve superare i 45 minuti. →

## 2o INOCULO: *Saccharomyces cerevisiae*

- Eseguire un secondo inoculo con un lievito enologico selezionato *Saccharomyces cerevisiae* a **25 g/hL**, utilizzando un protettivo per lievito (VIVACTIV® PREMIER) durante la reidratazione, seguendo il protocollo standard raccomandato.
- Secondo il profilo organolettico desiderato, si possono prevedere tempi di contatto diversi:
  - **24–48 ore dopo per un’alta produzione di acido lattico da parte di NEVEA™.**
  - **48–72 ore** per una produzione di acido lattico ancora maggiore da parte di **NEVEA™** se l’obiettivo è la produzione di un vino da taglio.

La produzione di acido lattico è favorita anche dall’alta temperatura del mosto al momento dell’inoculo di **NEVEA™**.

### Raccomandazioni nutrizionali:

Valore YAN nel mosto (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen): Azoto assimilabile	1. Aggiungere un nutriente organico o complesso* subito dopo l’inoculo di <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
	2. Aggiungere un nutriente organico o complesso* a D = 1040 (primo terzo della FA)	1. Aggiungere un nutriente complesso* a D = 1040 (primo terzo della FA)

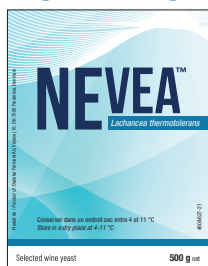
\* Per le dosi da utilizzare, consultare la Guida alle buone pratiche di nutrizione azotata.

Nutriente organico tipo: VIVACTIV® AROME.

Nutriente organico o complesso : VIVACTIV® PERFORMANCE.

**Per maggiori informazioni, contattare il proprio enologo di fiducia.**

## 5 CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE



- Disponibile solo in confezioni da 500 g.
- Si conserva per 36 mesi a 4–11°C nella confezione originale sigillata.

262/2023 - 2/2