

L'Institut Coopératif du Vin ha sviluppato e testato un prodotto a base di un ceppo di lievito enologico selezionato per le sue pregevoli proprietà organolettiche: NOBLESSE®.

Il processo di produzione unico messo a punto da Lallemand permette di ottenere un'alternativa naturale alla maturazione del vino sulle fecce nobili, in assenza dei rischi microbiologici ed organolettici (inattivazione dell'attività solfito riduttasica del lievito) riscontrabili nelle fecce provenienti dalla fermentazione.

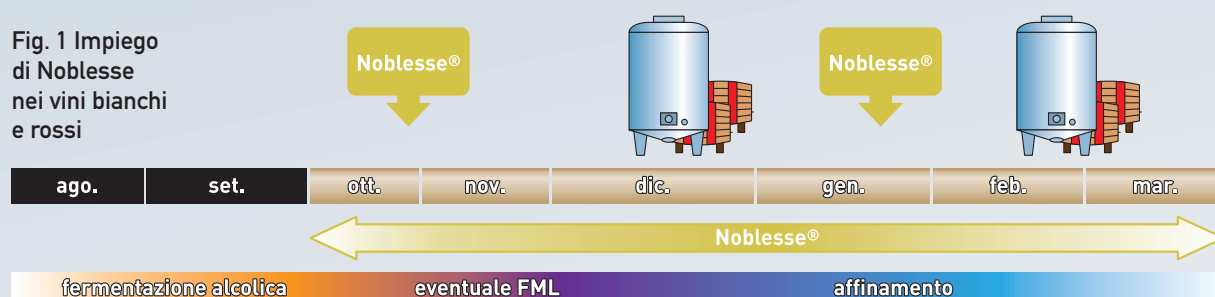
Grazie all'efficacia consolidata da anni di esperienza, Noblesse® ha trovato applicazione nell'affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati, nonché in presa di spuma, nelle realtà enologiche di tutto il mondo.

Obiettivi tecnici

- Incremento di rotondità e morbidezza al termine della degustazione grazie all'interazione tra le macromolecole del vino ed i colloidali liberati da Noblesse®.
- In abbinamento con Redulesse®: contribuire all'attenuazione delle sensazioni vegetali e degli odori solforati negativi che deprezzano la qualità. Il carattere varietale del vino e la pulizia sensoriale risultano migliorati.
- Limitare l'astringenza e le note amare nei vini eccessivamente tannici. Migliora la percezione dell'acidità nei vini disequilibrati in bocca.
- Integrazione e fusione delle note di legno nei vini in contatto con chips, staves o affinati in barriques, specialmente se nuove.
- Microssigenazione: il potere tampone della biomassa di Noblesse limita l'impatto negativo legato a eventuali sovradosaggi di ossigeno, in particolare dopo la FML.
- Ridurre le sensazioni eteree, chimiche e brucianti nei vini da uve bottrizzate (si consiglia di aumentare la dose con più del 15% di acini colpiti).
- Favorisce il decorso della FML

L'applicazione in cantina: esperienze pratiche

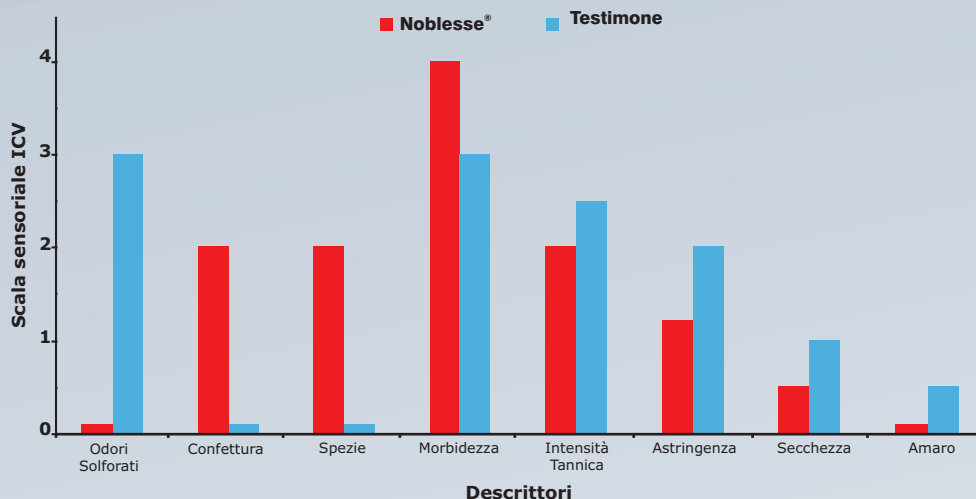
Fig. 1 Impiego di Noblesse nei vini bianchi e rossi



- **Trattamento rapido** (una settimana/10 giorni): dosaggio 10-20 g/hl. Obiettivo: sfruttare la capacità di adsorbimento di Noblesse per migliorare la pulizia e dare freschezza al vino. Effetto sinergico in abbinamento con Redulesse® 1-2 g/hl. A fine trattamento travasare per separare la feccia sedimentata al fondo della vasca.
- **Trattamento sequenziale**: agire con la modalità sopra descritta a 2 settimane / un mese di distanza da un trattamento all'altro. Obiettivo: miglioramento dell'efficacia del trattamento e della stabilizzazione del profilo sensoriale del vino.
- **Effetto mirato sul volume in bocca**: aggiungere al vino 20-30 g/hl di prodotto effettuando periodiche agitazioni o batonnage 1-2 volte a settimana. Tempi di contatto consigliati: da uno a 6 mesi, degustare il vino a intervalli regolari per determinare la durata più opportuna del trattamento. Per accelerare la cessione delle macromolecole è possibile aumentare la frequenza delle agitazioni.
- **Presa di spuma**: aggiungere 10-20 g/hl di prodotto nell'autoclave per incrementare la cremosità in bocca e la stabilità della schiuma.

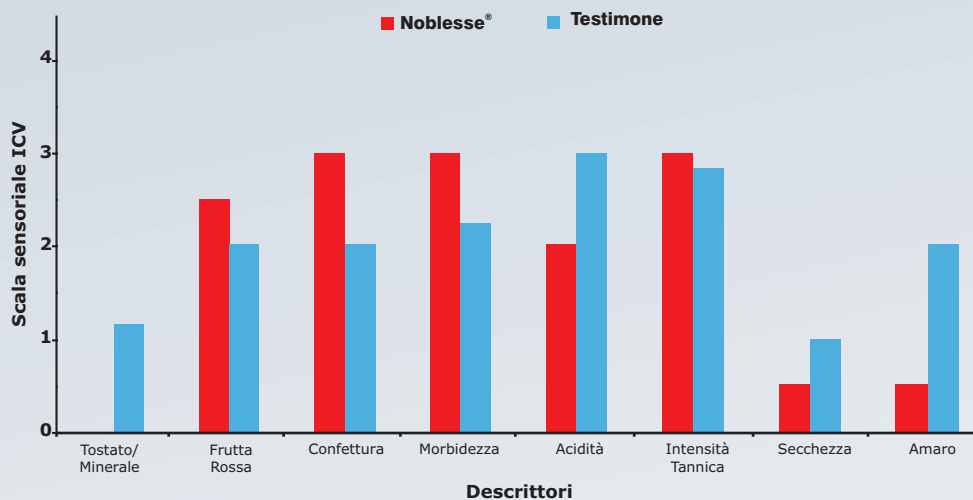
L'effetto sensoriale: risultati dalle esperienze pratiche dell'ICV

Effetto di NOBLESSE sul profilo sensoriale di un vino Grenache-Carignan della Languedoc (Francia)
Dip. R&D ICV, degustazione a 3 mesi dalla conclusione della fermentazione malolattica



Effetto di NOBLESSE[®] sul profilo sensoriale di un vino rosso di alta gamma della Languedoc (Francia)

Dip. R&D ICV.



NB: il vino « **Controllo** » senza aggiunte, ed il test con « **Noblesse[®]** » sono stati degustati da un gruppo di tecnici ed acquirenti di vini che hanno giudicato « **Noblesse[®]** » conforme agli obiettivi di mercato.

Istruzioni d'uso

Sciogliere il prodotto in 10 parti d'acqua. Verificare la buona omogeneizzazione e l'assenza di grumi ed aggiungere alla massa da trattare.

Confezioni e conservazione

Noblesse è disponibile in sacchetti da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4 x 2,5 kg). Conservare il prodotto a temperatura inferiore a 25 °C, lontano da fonti di luce e calore. Nelle condizioni ottimali il prodotto mantiene intatte le sue caratteristiche per 4 anni dalla data di produzione. Una volta aperto, conservare al riparo dall'umidità.

Prodotto conforme al Codex Cœnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate in accordo con nostre attuali conoscenze, tuttavia esse non vanno considerate una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto, in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.