



LAFFORT – INFO

NUMERO
42
Agosto
2005



F 83 primo ZYMAFLORE di origine Italiana

Zymaflore F 83 è un ceppo di lievito per la vinificazione in rosso selezionato dall'Università degli Studi di Firenze (Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Prof. Iolanda ROSI; Dipartimento di Biologia Animale e Genetica - Prof. Mario POLSINELLI).

Il progetto ha in realtà visti coinvolti, a diversi livelli e con ruoli differenti, molti soggetti, (Provincia di Firenze, comuni di San Casciano, Tavarnelle, Barberino, Greve in Chianti, ARSIA, Consorzio Chianti, Consorzio Chianti Classico e 17 aziende vinicole dell'area del Chianti).

L'obiettivo della selezione era quello di ottenere un ottimo lievito da vinificazione in rosso, con caratteristiche enologiche particolarmente adatte alla fermentazione del mosto di uve Sangiovese, allo scopo di migliorarne la qualità e valorizzarne appieno la tipicità.

La strategia adottata è stata quella di isolare ceppi di lieviti a partire da popolazioni naturali al termine di fermentazioni spontanee di uve Sangiovese nella zona del Chianti

Operando in questo modo è stata ottenuta una collezione di 1.234 ceppi, controllati e confrontati in modo di verificare che fossero tutti differenti e non corrispondenti a ceppi già presenti sul mercato. Su questa collezione è stata applicata la selezione massale al fine di individuare il ceppo di maggiore interesse.

Per la valutazione della tipicità l'Università di Firenze si è avvalsa delle sue competenze in termini di analisi sensoriale, utilizzando come riferimento un profilo sensoriale "TIPO" di vino Sangiovese, definito nell'ambito di altri lavori ed esperienze sulla caratterizzazione del Chianti.

La ricerca è durata dal 1997 al 2002, in questo periodo i ceppi sono stati sottoposti a successive tappe di valutazione preliminare, test di laboratorio, test di vinificazione su scala pilota, test di vinificazione in cantina, che hanno permesso via via di scartare i ceppi meno interessati.

Alla fine del 2000 i ricercatori erano in possesso di 3 ceppi di lieviti, evidenziati come essere i migliori per le loro attitudini fermentative e qualità sensoriali. Questi sono dunque stati sottoposti ad essiccaamento, per verificarne la loro attitudine ad essere trasformati in Lieviti Secchi Attivi (LSA). Nelle vendemmie 2001 e 2002 i lieviti nella forma LSA sono stati utilizzati in prove di vinificazione in cantina su scala reale.

Al termine di queste prove è stato definitivamente scelto il ceppo denominato BLC 83, dotato di ottime caratteristiche fermentative, idoneo alla produzione di vini rossi ed in grado di esaltare la qualità e la tipicità di vini ottenuti da uve Sangiovese.

Sulla base di un contratto firmato con l'Università di Firenze la Laffort CEnologie si è aggiudicata l'esclusiva a livello mondiale della commercializzazione di questo ceppo, che nella gamma Laffort ha assunto il nome commerciale di ZYMAFLORE F83, ed è disponibile a partire da questa vendemmia.



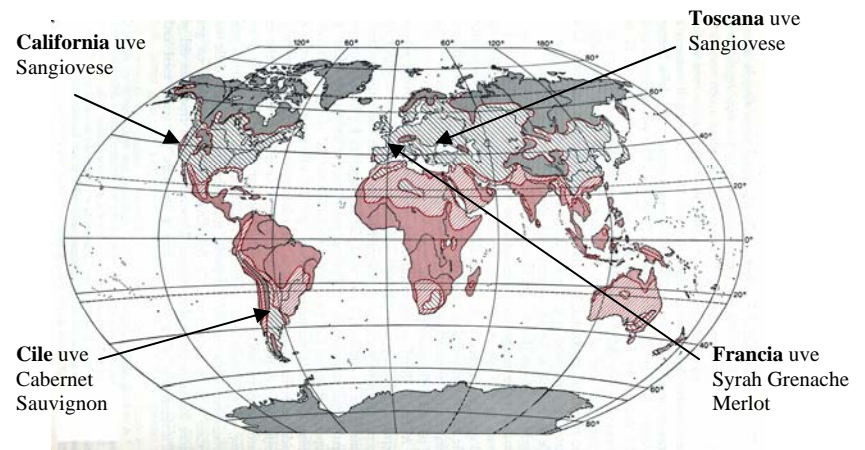
Durante la vendemmia 2004, in fase di pre-commercializzazione, sono state seguite diverse vinificazioni. Lo scopo di queste prove è stato quello di verificare il comportamento del ceppo in condizioni reali di cantina in zone e su vitigni differenti. Le prove sono state condotte in diverse cantine toscane ed in altri paesi viticoli su vini Sangiovese e su altri vitigni, ponendo sempre come confronto un lievito commerciale potenziale competitor, sia della gamma Laffort, che di altri produttori. In tutto sono stati impiegati circa 400 Kg di LSA del ceppo BLC 83.

In tutte le prove il lievito si è ben impiantato, ha dominato e condotto la fermentazione portandola correttamente a termine (fino allo sviluppo di oltre 14 % vol di alcool). Ha sempre dimostrato avere una cinetica fermentativa regolare ed abbastanza rapida, anche se nei casi in cui è stato confrontato con i ceppi commerciali più vigorosi e veloci ha concluso la fermentazione con due o tre giorni di ritardo. Non ha comunque mai fatto temere l'arresto di fermentazione, e non ha lasciato residui zuccherini. Alcuni enologi hanno giudicato favorevolmente questa caratteristica, in quanto gli ha permesso di meglio gestire la vinificazione in rosso ed i rimontaggi, permettendo una migliore estrazione. A fine fermentazione i vini avevano sempre livelli elevati di glicerina (tra 8 e 10 g/l), bassi livelli di acidità volatile (sempre inferiore a 0,25 g/l

di ac. acetico) e di zuccheri residui (inferiori a 2 g/l). Inoltre tutti i vini testati mostravano grande pulizia al naso, franchezza, grazie alla bassa produzione di composti solforati (H₂S), ed evidenziavano piacevoli note olfattive floreali.

Carattere comune dei vini ottenuti con lo Zymaflore F 83 è la facilità di innesto della fermentazione malolattica, questo grazie al fatto che essendo un lievito poco esigente dal punto di vista nutrizionale lascia a fine fermentazione un substrato ancora ricco, che permette una facile impiantazione del ceppo batterico.

Prove vendemmia 2004



Concludendo, dal punto di vista fermentativo il ceppo si è sempre comportato correttamente.

Ha sempre avuto una cinetica di fermentazione regolare, che ha permesso di ben condurre e gestire la macerazione, portando a vini dotati di una buona composizione in termini generali.

In tutti i casi i vini ottenuti con Zymaflore F 83, degustati nelle prime fasi dopo la fine FA, sono stati giudicati molto interessanti per la loro franchezza (pulizia, assenza di deviazioni sgradevoli) ed il loro profumo floreale.

In generale si è dimostrato un buon ceppo di lievito per la vinificazione in rosso, che nel caso particolare delle uve Sangiovese riesce ad ottimizzarne l'espressione della tipicità varietale

CARATTERISTICHE del CEPPO

DOTATO DICARATTERE KILLER
BREVE TEMPO DI LATENZA
CINETICA FERMENTATIVA REGOLARE
POTERE ALCOLIGENO 14,5 % VOL
RENDIMENTO IN ALCOOL 16,8 G ZUCCHERO/1°VOL
BASSA PRODUZIONE DI ACIDITÀ VOLATILE
BASSA PRODUZIONE DI ALDEIDE ACETICA
BASSA PRODUZIONE DI H₂S
BUONA PRODUZIONE DI GLICEROLO
INTERFERISCE POSITIVAMENTE CON FML
ESALTA LA TIPICITÀ DEL SANGIOVESE