

# CI SONO INFINITE SFUMATURE NEL



# TROVA LA TUA TRA I LIEVITI AEB



SCOPRI LA  
NOSTRA AMPIA  
**GAMMA DI LIEVITI  
SELEZIONATI**  
PER UNA  
FERMENTAZIONE  
OTTIMALE.

 **AEB**<sup>®</sup>

# LA SCELTA DEL LIEVITO IDEALE



Il **lievito** è il soggetto principale della **fermentazione alcolica**, che è certamente il passaggio più importante di tutta la vinificazione. La scelta del lievito non può essere lasciata al caso, ma deve essere effettuata con attenzione, in base a dati certi ed affidabili.

Per questo AEB ha messo a punto la **carta d'identità del lievito\***, in cui vengono riassunte gran parte delle proprietà dei ceppi disponibili, mettendoli a confronto fra loro.

In questo modo, l'enologo può scegliere con maggiore precisione il lievito più adatto al suo vino e alla tecnologia che ha a disposizione, basandosi sui seguenti dati:

- ✔ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**, che denotano l'influenza sulle note aromatiche e sulla corposità del vino;
- ✔ **CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE**, legate alla tendenza a produrre schiuma, alla sua modalità di sviluppo, all'aspetto del deposito e all'adsorbimento del colore;
- ✔ **CARATTERISTICHE FERMENTATIVE**, ovvero il potere alcoligeno, la latenza, la conversione alcolica, il rendimento zuccherino e la sensibilità all'SO<sub>2</sub>.

I dati contenuti nella carta d'identità di ogni lievito sono inoltre corredati da studi delle fermentazioni in mosti naturali e sintetici con differenti livelli di APA.

Sono state valutate la velocità massima, la velocità media e la regolarità della fermentazione, a tre diverse temperature.

Reidratare il lievito in

**10  
PARTI**

di acqua tiepida zuccherata



Massimo

**38°C**



Per

**20-30  
MINUTI**



**SI CONSIGLIA**

Aggiungere in acqua di riattivazione il nutriente **Fermoplus Energy Glu 3.0**, in rapporto

**1:4**

con il lievito.



Prove fatte dimostrano che con il nutriente **Fermoplus Energy Glu 3.0** il numero di cellule di lieviti **AUMENTA DI CIRCA IL**

**30%**

a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

\* Le carte d'identità dei lieviti sono fornite dai nostri tecnici-commerciali in base alle esigenze del cliente.

# RICERCA E QUALITÀ

## LA SELEZIONE DEI LIEVITI PER AEB

Il Gruppo AEB ha maturato un'esperienza pluriennale e un forte know-how sull'utilizzo dei lieviti in enologia. Questa esperienza ha dato origine a un Controllo Qualità molto restrittivo, elaborato dal nostro reparto di Ricerca e Sviluppo in **collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca**: le verifiche tengono conto sia delle normative vigenti che delle performance fermentative. Un processo consolidato che comprende **analisi chimiche, microbiologiche e funzionali**.

L'ampia gamma di lieviti AEB si distingue per la capacità di **mettere in risalto i precursori presenti nelle uve**, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi, mannoproteine ed altre specifiche peculiarità. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

### LE ANALISI FUNZIONALI E LA VITALITÀ CELLULARE

Accanto ai controlli chimici e microbiologici previsti dalla normativa, abbiamo sviluppato accurate analisi funzionali in considerazione dell'applicazione finale di natura fermentativa. **I nostri controlli vanno oltre la semplice vitalità cellulare**, in quanto esaminano anche le cellule morte, il cui rapporto rispetto a quelle vive rappresenta **un importante indicatore della qualità del processo di produzione dei lieviti**.

Le verifiche messe in atto da AEB sono molto restrittive, in quanto considerano come parametro minimo di cellule vitali almeno il doppio delle cellule stabilite dalla legislazione vigente.

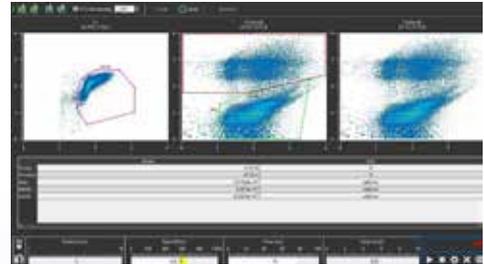


Grafico dettagliato che mostra il conteggio dei lieviti e incrocia i dati di FSC e SSC.

**FSC (Forward Scatter):** parametro descrittivo della dimensione della cellula del lievito.

**SSC (Side Scatter):** parametro descrittivo della complessità della membrana cellulare.



**Citofluorimetro:**

strumento per la quantificazione della concentrazione cellulare del lievito.



SCOPRI DI PIÙ SUL CONTROLLO QUALITÀ DEI LIEVITI

GUARDA IL NOSTRO VIDEO



### ANALISI E CONTROLLO DEL PROFILO GENETICO DEI LIEVITI

- **PCR** - Reazione a catena della Polimerasi (*Polimerase Chain Reaction*): valutazione del DNA in seguito ad una reazione enzimatica che ne amplifica il segnale.
- **RFLP** - Polimorfismo da lunghezza dei frammenti di restrizione (*Restriction Fragment Length Polymorphism*): analisi dei frammenti di restrizione del prodotto PCR per l'identificazione a livello di specie e discriminante all'interno del genere *Saccharomyces*.
- **PFGE** - Elettroforesi pulsata su gel (*Pulsed Field Gel Electrophoresis*): determinazione del numero e delle dimensioni dei cromosomi separati l'uno dall'altro con l'applicazione delle elettroforesi in campo pulsato su gel di agarosio.

Su alcuni lieviti per vini bianchi valutiamo anche la capacità di produrre riboflavina con un metodo enzimatico.



# LA NOSTRA GAMMA DI LIEVITI SELEZIONATI PER OGNI TIPOLOGIA DI VINO

## LIEVITI PER VINI BIANCHI

### LEVULIA Esperide **C**

Selezionato dall'IFV polo Valle della Loira.

Nato da ibridazione, combina le caratteristiche interessanti dei due ceppi preselezionati. Ha una tendenza aromatica più amilica favorendo la produzione di aromi fermentativi, esteri ed acetati (floreale, pera, fragola) e la rivelazione di tioli varietali.

### FERMOL Aromatic **C**

Referenza PB2540

Produce una notevole quantità di aromi fermentativi che lo rendono il lievito ideale per i vitigni neutri e per i vini giovani. La sua cinetica di consumo degli zuccheri molto regolare agevola il controllo delle temperature di fermentazione.

### FERMOL Arôme Plus **C**

Referenza PB2010

Consente di creare vini con aromi molto intensi, accentua le note floreali ed origina vini con un gusto elegante sostenuto da una buona acidità. Ottima resistenza alla gradazione alcolica e alla SO<sub>2</sub> e capacità di avviare la FA anche a basse T°.

### FERMOL Bayanus Lipari **B C**

Permette di ottenere vini gialli paglierini, incrementandone il corpo e l'equilibrio gustativo. Dona un aroma fresco, con note di frutta estiva, rossa e tropicale. Garantisce ottime cinetiche fermentative anche in vini con gradazioni più elevate.

### FERMOL Blanc **B**

Referenza PB2019

Esalta le note di frutta in modo equilibrato. Produce vini corposi e armoniosi. La sua criofilia lo rende ideale per vini bianchi prestigiosi, e per basi spumanti equilibrate, fresche ma al contempo complesse.

### FERMOL Bouquet **C**

Buon produttore di glicerina, conferisce al vino una piacevole morbidezza. È apprezzato per la sua attitudine ad accentuare gli aromi primari e floreali, esalta le note terpeniche delle uve provenienti da climi non troppo caldi.

### FERMOL Chardonnay **C**

Referenza PB2585

Esalta le note di frutta matura ed esotica. Grazie all'elevata produzione di mannoproteine origina vini corposi e armoniosi. La sua spiccata criofilia lo rende ideale per vini bianchi prestigiosi, ottenuti da macerazione a freddo o affinati in barrique.

### FERMOL Cryoaromae **U**

Referenza PB2007

Ceppo fortemente criofilo che evidenzia le caratteristiche varietali, soprattutto nei vini ottenuti da macerazione a freddo. Produce numerosi composti secondari e aromatici di pregio: incrementa la glicerina, l'acidità totale ed esalta la nota di rosa (acetato di 2-feniletanolo).

### FERMOL Fleur **C**

Referenza PB2171

Selezionato dall'IFV di Nantes.

Grazie al basso potere demalicante (<10%) consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Regala note di fiori bianchi, balsamiche e mentolate.

### FERMOL Iper R **C**

Referenza PB2870

Selezionato e controllato dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Libera e trasforma i precursori aromatici solforati presenti nelle uve e preservati soprattutto con l'iper-riduzione. Quadro aromatico: complesso e ricco di sfumature floreali e di frutti tropicali (frutto della passione, ananas, pompelmo, salvia e gemme di bosso).

### FERMOL Lime **C**

Referenza PB2101

Selezionato dall'IFV di Nantes.

Grazie al basso potere demalicante (<10%) consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Ricorda gli aromi di agrumi, con note di erbe aromatiche.

### FERMOL PMD53 **C**

Referenza PB2053

Valorizza i mosti ottenuti da vitigni neutri (es. Trebbiano, Malvasia, Greco) in cui evidenzia le note intense fruttate che perdurano durante l'affinamento. Ha un basso potere demalicante (<10%) ed è indicato per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un fattore discriminante (Riesling, Semillon, Traminer).

### FERMOL Sauvignon **C**

Referenza PB2530

Esalta le note dei composti aromatici solforati (4-mercapto-4-metil-pentan-2-one) esaltando i profumi di erbe aromatiche, di fiori bianchi e di ortica. Permette di ottenere vini dalla notevole intensità olfattiva; è indicato quindi per Sauvignon e in generale per bianchi ottenuti da uve mature, ricche di precursori.

### FERMOL Tropical **C**

Referenza PB2121

Selezionato dall'IFV di Nantes.

Grazie al basso potere demalicante (<10%) conserva la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Il suo bouquet è riconducibile alla frutta estiva e tropicale, dai sentori di salvia.

# LA NOSTRA GAMMA DI LIEVITI SELEZIONATI PER OGNI TIPOLOGIA DI VINO

## LIEVITI PER VINI ROSATI E ROSSI LEGGERI

### FERMOL Candy

Selezionato dall'IFV polo Valle della Loira.

Ceppo di lievito ibrido, sviluppa aromi fermentativi e migliora il profilo organolettico conferendo note amiliche ed aromi che ricordano la caramella e i frutti gialli. Utilizzabile per la FA di mosti da macerazione prefermentativa a freddo; è ideale per vini rosati e bianchi.

### FERMOL Cryophile

Referenza PB2570

La tecnica di premacerazione a freddo comporta un raffreddamento del pigiato di uve rosse fino a 5°C. Selezionato in queste condizioni, Cryophile è in grado di produrre elevate quantità di glicerina e di esaltare l'aroma varietale dei vini rossi macerati a freddo.

### FERMOL MPF

Ideale per le moderne tecnologie di vinificazione condotte a basse T° (<16°C), volte ad ottenere vini con colori intensi, vivaci, dal profilo fresco e fruttato. Esalta gli aromi primari dell'uva, in particolare fragola, frutti di bosco freschi e rilascia sensazioni di scorze di agrumi.

### FERMOL PB2033

Referenza PB2033

Adatto a vini rosati e novelli con un'elevata intensità colorante ed una complessa gamma di aromi floreali e fruttati. Fermenta in un ampio intervallo di T° (12-34°C) ed ha una cinetica molto regolare che permette di controllare facilmente le T° di FA.

### FERMOL Primeurs

Referenza PB2015

Produce diversi esteri con un piacevole aroma fruttato (che aumenta quando sia ha una buona dose di APA); gli esteri si integrano bene con gli aromi tipici della macerazione carbonica. Ha una breve fase di latenza che gli consente di prendere rapidamente il sopravvento sulla microflora indigena.

### FERMOL Red Bouquet

Referenza PB1264

Adatto a vini rosati e intensi. È quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un valore discriminante. Regala note floreali delicate, di amarena, mora e prugna. Ha un basso potere demalicante (<8%), perciò conserva la naturale freschezza del vitigno d'origine.

### FERMOL Red Fruit

Referenza PB2018

Selezionato e controllato dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Nato dall'ibridazione di due ceppi (Fermol Iper R e PB2033), trova impiego ideale in condizioni del mezzo fortemente stressanti. Grazie alla sua scarsa richiesta di attivanti è adatto a mosti poveri di nutrienti; esalta le note aromatiche come mirtillo, ribes, lampone. Lievito perfetto anche per vini rossi strutturati e dal grande volume in bocca.

### FERMOL Rouge

Referenza PB2027

Grazie al suo vigore e alla sua resistenza, prevale rapidamente sulla flora indigena. In confronto ad altri LSA, dà origine a vini con un'intensità colorante mediamente più elevata, dato che ha una limitata capacità di fissare le sostanze coloranti estratte durante la macerazione. Ideale per vini giovani e di medio invecchiamento con intensi aromi di frutti rossi e buona struttura.

## LIEVITI PER VINI ROSSI STRUTTURATI E DA INVECCHIAMENTO

### FERMOL Clarifiant

Referenza PB2023

Ceppo varietale ideale per rossi corposi, che favorisce l'estrazione degli aromi tipici della cultivar ed esalta la grande complessità aromatica dei vini di pregio. Nelle prove condotte con Clarifiant, è stata osservata una maggiore intensità colorante (fino al 17%) e un più elevato tenore in antociani (>14%) rispetto ai testimoni.

### FERMOL Grand Rouge

Referenza PB2705

Isolato dall'Istituto di ricerca Enologico di Navarra e selezionato dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Ideale per ridurre la microflora indigena perché è naturalmente prevalente (utilizzo limitato di SO<sub>2</sub>). Ha caratteristiche eccellenti: breve fase di latenza, scarse esigenze nutrizionali, ottima resistenza all'alcol e alle elevate T°. Consente di creare vini puliti, dalla buona struttura tannica.

### FERMOL Méditerranée

Referenza PB2590

Idoneo a vini rossi caldi, corposi, adatti all'invecchiamento. Grazie alla produzione elevata di polisaccaridi e mannoproteine, armonizza il gusto, stabilizza il colore e la struttura tannica. Amplifica le note dolci, che ricordano i fichi maturi e i piccoli frutti rossi (ribes e ciliegia).

### FERMOL Premier Cru

Referenza PB2031

Ceppo di riferimento per la produzione di vini rossi di alta gamma. Ha una produzione di H<sub>2</sub>S estremamente limitata, sviluppa quindi note aromatiche intense e pulite. Produce notevoli quantità di glicerina e polisaccaridi, e ricorda i frutti di bosco, le spezie, le erbe aromatiche e i piccoli frutti rossi.

### LEVULIA T.P.CO

Referenza PB2515

Grazie alla migliore estrazione dei polifenoli totali consente di ottenere vini da invecchiamento equilibrati, dal colore più intenso e stabile. Esalta le note fruttate (ciliegia) e speziate. La sua grande capacità di acclimatazione ed il suo scarso consumo di azoto lo rendono ideale per FA sicure anche con un alto grado di alcol e con una scarsa produzione di SO<sub>2</sub> e di acidità volatile.

# LA NOSTRA GAMMA DI LIEVITI SELEZIONATI PER OGNI TIPOLOGIA DI VINO

## LIEVITI PER VINI EFFERVESCENTI

### FERMOL Charmat **B**

Referenza PB2051

Ha velocità di FA eccezionalmente elevata e non copre l'aroma varietale. Le scarse esigenze nutrizionali, l'elevato potere alcoligeno, la spiccata criofilia lo rendono particolarmente adatto per le prese di spuma in autoclave o in bottiglia. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella cura degli arresti di fermentazione.

### FERMOL RCH **B**

Referenza PB2002

Selezionato per le fermentazioni con il metodo classico; adatto anche alle rifermentazioni. Accentua le note fruttate-floreali, ha una buona capacità di produrre la glicerina e gli acetati, è criofilo e possiede un buon potere flocculante e agglomerante che facilita il remuage.

### LEVULIA Agglo **B**

Lievito agglomerante specifico per la produzione di vini spumanti. Grazie alla sua capacità di depositarsi naturalmente, facilita le operazioni di filtrazione e di imbottigliamento in autoclave, e consente di ottimizzare i tempi di remuage. Agglo ha una cinetica di fermentazione regolare e fermenta tutti gli zuccheri a basse temperature.

### LEVULIA Cristal **B**

Autorizzato e certificato  
dal Comité Interprofessionnel du vin de  
Champagne.

Specifico per l'elaborazione di spumanti fini ed eleganti, ideale sia nelle FA primarie che nelle rifermentazioni in bottiglia. In FA garantisce il completo esaurimento degli zuccheri, ha una bassa produzione di acidità volatile e di schiuma. Mentre nella presa di spuma assicura una buona ripresa della fermentazione e una buona resistenza all'alcool. È adatto per la preparazione di pied de cuve.

### PERLAGE BB **B**

La sua eccellente capacità fermentativa, le basse esigenze nutrizionali, il potere alcoligeno e il suo carattere criofilo lo rendono ideale per la produzione di basi spumante e per la presa di spuma. È particolarmente indicato per le fermentazioni di varietà a bacca bianca quali Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Riesling, Muller-Thurgau. Esalta infatti le note fresche, acide e debolmente solforate che originano vini dal profilo non troppo aperto, ma ideali per l'ottenimento in seconda fermentazione di profumi floreali, piacevolmente fruttati, armonici e dalla buona tenuta.

## LIEVITI NON-SACCHAROMYCES

### LEVULIA Alcomeno **LT**

Selezionato in Borgogna in  
collaborazione con l'Université  
de la Vigne et du Vin di Digione.



Alcomeno risponde al crescente interesse nell'inoculo in successione o in co-cultura di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*. Questo ceppo è capace di incidere sull'aspetto organolettico dei vini ed ha un grande impatto sui valori analitici per il bassissimo indice di conversione di zucchero in alcol a favore della produzione di acido lattico, con un conseguente aumento dell'acidità totale dovuto all'alta produzione di acido lattico.

### LEVULIA Pulcherrima **MP**

Selezionato in Borgogna in  
collaborazione con l'Université  
de la Vigne et du Vin di Digione.



Nato da un programma di ricerca sull'ecologia microbica che ha permesso di isolare varie specie di lieviti non-*Saccharomyces*, questo lievito della specie *Metschnikowia Pulcherrima* è naturalmente presente sulla buccia dell'uva. Contribuisce, fin dalla fase di pre-fermentazione alcolica, alla complessità organolettica del vino esaltando i suoi aromi varietali.

### LEVULIA Torula **TD**



Certificato biologico, contribuisce alla complessità aromatica, è in grado di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile e riduce le note astringenti. È ideale sia per la bioprotezione che per la prima parte della fase fermentativa, coadiuvato da un inoculo sequenziale di *S. cerevisiae*. È adatto per differenti vitigni, sia terpenici che tiolici.

## RAZZA FISIOLÓGICA

- C** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*
- B** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*
- U** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*

- MP** *Metschnikowia pulcherrima*
- LT** *Lachancea thermotolerans*
- TD** *Torulasporea delbrueckii*

Certificato  
BIO



# LA NOSTRA GAMMA DI LIEVITI SELEZIONATI PER OGNI TIPOLOGIA DI VINO



## LIEVITI POLIVALENTI

### FERMOL Associées **B** **C**

Preparato multiceppo per fermentazioni regolari e complete anche in situazioni difficili. I vini ottenuti hanno profumi complessi ed intensi, dato che l'associazione di due lieviti libera una gamma di precursori aromatici molto più ampia.

### FERMOL Complet Killer Fru **B**

Referenza PB2024

Estremamente versatile, adatto sia per la FA primaria che nei casi di arresti fermentativi o correzione del grado alcolico. Consuma rapidamente il fruttosio, che normalmente residua maggiormente nei vini che hanno subito un arresto di fermentazione. Ideale per vini bianchi neutri, in cui è in grado di amplificare le note floreali e fruttate.

### FERMOL Cryofruit **U**

Referenza PB2021

Selezionato e controllato dall'Università di Modena e Reggio Emilia.

Ha una spiccata tendenza alla produzione di grandi concentrazioni di glicerina, che apporta morbidezza al vino. Può essere usato sia su mosti bianchi che rossi, conferendo sensazioni gustative prive di aggressività, spesso presenti su uve che non hanno raggiunto la maturità fenolica.

### FERMOL Davis 522 **C**

Referenza UDC522

Ceppo estremamente versatile adatto sia ai vini bianchi che rossi. Grazie alla sua elevata velocità di moltiplicazione, prevale rapidamente sulla microfibrina indigena e consente di completare la FA in breve tempo. È resistente agli elevati tenori di SO<sub>2</sub> e non interferisce sulle caratteristiche aromatiche del vitigno.

### FERMOL Elegance **C**

Referenza PB2012

Ottenuto da ibridazione naturale, si distingue per l'ottima cinetica fermentativa e l'ampiezza della gamma aromatica, particolarmente apprezzata in tutti i vini a denominazione di origine in cui si intende valorizzare il terroir. Accentua le note agrumate, floreali e quelle di erbe aromatiche.

### FERMOL Killer **C**

Referenza PB2307

Avendo una breve fase di latenza, rappresenta il rimedio più adeguato quando non si può ottenere una sufficiente pulizia del mosto. L'ottima resistenza all'SO<sub>2</sub> e alle T° elevate assicura buoni risultati in qualsiasi condizione operativa. I vini ottenuti hanno un profumo fresco e vivace.

### FERMOL Power **C**

Referenza PB2014

Sfrutta in modo ottimale la disponibilità azotata dei mosti, mantiene pertanto un'elevata attività metabolica anche in condizioni critiche. I vini ottenuti hanno piacevoli note varietali che spiccano in un contesto aromatico con una ridotta acidità volatile. Il ceppo, testato anche per i vini bianchi, offre i suoi migliori risultati nei rossi di pregio.

### FERMOL Rouge Bayanus **B**

Referenza PB2770

Ha ottime performance dimostrate nelle FA; garantisce, anche nei casi più estremi, l'esaurimento completo degli zuccheri. È quindi ideale nelle FA in rosso dove si vogliono mantenere le T° al di sotto dei 18°C. I vini ottenuti sono fini ed eleganti ed accentuano le note di frutti rossi.

### FERMOL Super 16 **C**

Referenza PB3084

Raggiunge elevate gradazioni alcoliche e dà origine a vini profumati con note di frutta matura. Dimostra un'elevata attività fermentativa anche in condizioni estremamente difficili (34°C e 17% alc.): è ideale quindi per i rossi strutturati e con bassa acidità volatile. Dà ottimi risultati nella FA di mosti ricchi di zucchero come quelli ottenuti da uve passite.

### LEVULIA Probios **B**

Testato e convalidato in Champagne  
in collaborazione il Comité Interprofessionnel  
du vin de Champagne.



Certificato biologico, ha eccellenti capacità fermentative, anche in condizioni difficili di pH, temperatura ed alcol. È ideale per la vinificazione di vini di base e per la realizzazione della presa di spuma. Mette al sicuro la FA grazie al consumo totale degli zuccheri e ha una bassissima produzione di sottoprodotti indesiderati.

SCOPRI LA GAMMA COMPLETA DEI LIEVITI AEB



QUALITÀ CERTIFICATA



**La nostra è una gamma di oltre 50 lieviti, frutto di un'evoluzione e un'innovazione costante.**

Il nostro scopo è quello di poter offrire alle cantine il prodotto più adatto ad esaltare le peculiarità delle uve che passano attraverso la varietà, il terroir, l'andamento climatico, i processi di vinificazione e tanti altri fattori.

Poter offrire alle cantine tale scelta significa **favorire le caratteristiche intrinseche del vitigno**, preservandole nel vino al fine di renderle percepibili al consumatore finale, che apprezzerà così lo sforzo fatto dai viticoltori nella produzione di un'uva di qualità, frutto della coltivazione della terra. **Investiamo ogni anno nell'evoluzione della ricerca enologica a livello mondiale:** i nostri lieviti nascono infatti da una profonda e accurata ricerca svolta in collaborazione con enologi, agronomi, ricercatori e tecnici esperti, provenienti dai più prestigiosi centri di ricerca e le università di tutto il mondo.

**Sostenibilità e innovazione rappresentano per noi un binomio indissolubile e vincente, tanto nello studio e nella ricerca di nuove soluzioni, quanto nel processo di produzione del lievito stesso.**

## IL LIEVITO, UN PRODOTTO NATURALE

La produzione dei nostri lieviti segue **elevati standard di sostenibilità e qualità** fin dalla selezione delle materie prime.

**I nostri lieviti e i substrati utilizzati nella fase di moltiplicazione sono privi di OGM e di tutti gli allergeni** presenti nell'elenco dell'UE, previsti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.



Non solo: nel loro processo di produzione **non viene impiegato olio di palma.**

