

MILLESIME

EXPRESIÓN DEL TERROIR

Fermentación con levaduras indígenas en MODO SEGURO

Posicionarte y diferenciarte en el segmento de los vinos parcelarios o vinos terroir, implica la necesidad de expresar la **SINGULARIDAD** de tu viñedo

Se nos presenta el reto de entusiasmar al consumidor que es un apasionado de la **COMPLEJIDAD**, **SOSTENIBILIDAD** y sobre todo, **AUTENTICIDAD**, de vinos más cercanos al viñedo.



La plena expresión del terroir

Interpretación SUELO+CLIMA+PLANTA

- Mantener el suelo y la planta equilibrada.
- Vendimiar en la fecha adecuada.
- Trazar el itinerario de vinificación en función de la añada.
- Fermentar cada vendimia con las levaduras indígenas de la propia parcela.

FERMENTACIÓN CON LEVADURAS INDÍGENAS

El consumidor es inteligente y ya no acepta desviaciones organolépticas fruto de vinificaciones de "naturalidad" mal entendida.

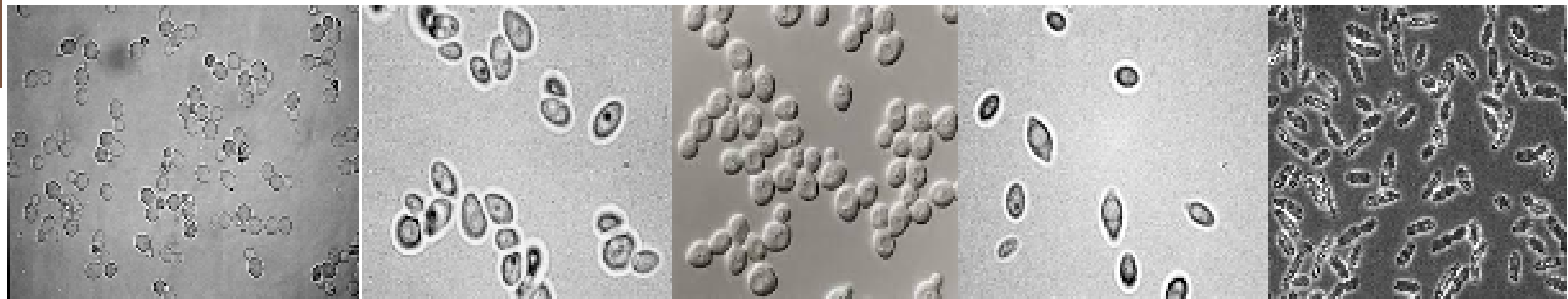
El reto que plantean estas elaboraciones es conseguir una **FERMENTACIÓN LIMPIA, COMPLETA y SEGURA** con levaduras autóctonas.

- Un arranque rápido que evite la implantación de poblaciones contaminantes.
- Agotando todos los azúcares con una volátil moderada.
- Sin ralentizaciones ni paradas que queman la fruta.
- Sin oxidaciones ni reducciones que inhiben su percepción.
- Sin tener que pervertirla finalizándola con un bayanus LSA.

La biodiversidad de la microbiota de una parcela la componen poblaciones más o menos numerosas de diversas especies, algunas organolépticamente positivas y otras menos, que compiten entre ellas y varían en función de:

NUESTRO TRABAJO EN EL SUELO Y LA PLANTA

LA CLIMATOLOGÍA DE CADA AÑADA



¡¡ SOLO ENTORNO AL 6% DE LOS RACIMOS DE UNA PARCELA CONTIENEN SACCHAROMYCES!!

SOLUCIONES DISPONIBLES

Fermentar con levaduras indígenas

FERMENTACIÓN ESPOTÁNEA

- Recoge la diversidad de la parcela.
- Arranque lento y finales no siempre evidentes que pueden implicar periodos oxidativos con pérdidas aromáticas y gerenciaión de acidez volátil.

SELECCIÓN DE LEVADURAS AUTÓCTONAS

- Limita la biodiversidad de la parcela, mismas cepas para cada vendimia.
- Conservación complicada y costosa del material biológico.
- Seguridad fermentativa por sembrar poblaciones importantes.

PIE DE CUBA EN VIÑEDO

- Probabilidad muy limitada de obtener una población de *Saccharomyces* suficiente para terminar la fermentación.
- Alto riesgo de parada de fermentación e implantación de poblaciones contaminantes.

MILLESIME AZ3

- Pool de levaduras que **expresa la biodiversidad** de cada añada.
- **Seguridad fermentativa** con poblaciones de *Saccharomyces* garantizadas.
- Al alcance de cualquier bodega con ganas de expresar su terroir.



¿Quieres potenciar el carácter
TERROIR y expresar la
biodiversidad de tus parcelas?

¿Quieres fermentar con levaduras
indígenas y a la vez asegurar la
calidad de tu vino?

CONSULTORIA MILLESIME AZ3

Transmitimos el KNOW-HOW y las
HERRAMIENTAS necesarias para que
cualquier bodega sea **TOTALMENTE**
AUTÓNOMA en la selección y multiplicación
de las levaduras de su viñedo

Por qué elegir MILLESIME AZ3

Conoce mejor tu viñedo al seguir la evolución interanual de su microbiota

POOL DE LEVADURAS

Localizar los pool de levaduras con mayor presencia de *Saccharomyces*.

RESULTADO ORGANOLÉPTICO

Seleccionar los mejores pool en función de su resultado organoléptico.

RÁPIDA IMPLANTACIÓN

Multiplicarlos para conseguir una rápida implantación del pool de levaduras escogido.

FERMENTACIÓN DE FORMA SEGURA

Completar las fermentaciones de forma segura con levaduras indígenas.

VINO PARCELARIO

Desplegar en su totalidad el concepto vino parcelario.

MILLESIME está orientada a aquellas bodegas que quieren

- **DIFERENCIACIÓN, COMPLEJIDAD y EXCLUSIVIDAD** en sus vinos.
- Desplegar en sus totalidad el concepto de **VINO PARCELARIO** y potenciar el **CARÁCTER TERROIR**.
- **SEGURIDAD FERMENTATIVA** con levaduras indígenas.
- Conocer mejor y **PONER EN VALOR EL VIÑEDO** en todos sus aspectos.
- **EFFECTO AÑADA MÁS REAL**, la climatología anual indice cualitativa y cuantitativamente en la microbiota presente en la uva, que a su vez tendrá un impacto directo sobre el perfil del vino.
- Aumentar el **CONOCIMIENTO DE LA MICROBIOLOGÍA** del viñedo y el vino, aumentando su dominio, seguridad y capacidad de reacción ante eventuales desviaciones.
- **BIOPROTECCIÓN CON LEVADURAS PRÓPIAS** en la elaboración de vinos sin sulfuroso, ¿Qué mejor protección que una siembra masiva de levaduras autóctonas en plena actividad multiplicadora?