

ECOLEV

BIOSTABILIZZANTE STRUTTURALE E SENSORIALE PER LA FERMENTAZIONE

ECOLEV è un preparato biologico studiato per il rilascio di mannoproteine durante la fermentazione.

ECOLEV arricchisce il mosto in fermentazione con le mannoproteine che presentano un notevole interesse per la stabilizzazione proteica, tartarica e fenolica.

Questi polisaccaridi conducono a vini dotati di buona corposità anche in carenza di glicerina.

ECOLEV è un preparato che previene eventuali carenze strutturali e favorisce l'evoluzione della fermentazione.

Anche molti odori sgradevoli, causati da una irregolare fermentazione possono essere preventivamente evitati con **ECOLEV**, poiché si tratta di un complesso di polisaccaridi privi di composti solforati.

ECOLEV favorisce la stabilità strutturale e sensoriale del vino.

DOSI: 20-40 g/Hl

MODALITÀ D'IMPIEGO:

Reidratare e solubilizzare in acqua tiepida (40°C) la dose prestabilita per almeno 30 min ed aggiungere alla massa tenuta in rimontaggio.

Ripetere l'operazione di rimontaggio per almeno 2 giorni durante o verso la fine della fermentazione

CONFEZIONI: pacchi da Kg 1.

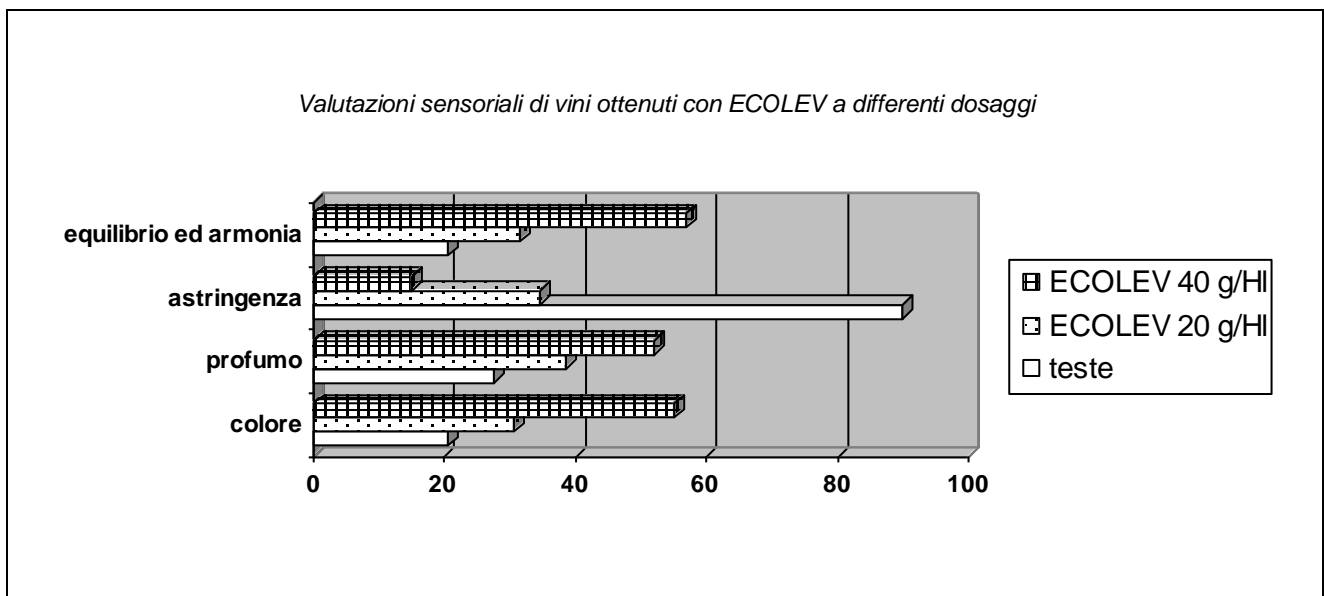
Composizione chimica delle mannoproteine espresse in percentuale dei differenti costituenti

<i>Mannoproteine</i>	<i>saccaridi</i>	<i>proteine</i>	<i>aminoacidi</i>	<i>glucosammine</i>
A	70,30	28,60	3,10	0,45
D	60,10	19,50	2,60	0,27
GB	84,80	15,30	1,70	0,47
FS	87,50	7,00	0,80	0,40
MP1	73,60	14,00	1,20	0,30
MP2	86,00	6,60	0,95	0,35

BIOTECNOLOGIE IN ENOLOGIA - MANNOPROTEINE IN FERMENTAZIONE

Le biotecnologie hanno sviluppato notevolmente il settore dei nutrienti per i lieviti.

Molti gruppi di ricerca si stanno occupando, sempre con maggiore intensità, di tutti i problemi relativi alla nutrizione del lievito. Oggi si utilizzano sistemi e concetti nuovi per determinare lo stato nutrizionale del lievito durante la fermentazione. Si studiano le esigenze del lievito in micronutrienti e non solo più soltanto in azoto. Le nuove tipologie di uva, l'intervento della flora microbica nelle fasi pre-fermentative, i nuovi materiali ed additivi utilizzati nelle cantine ed alcune moderne tecnologie di vinificazione possono, in effetti, creare situazioni in cui il lievito che deve portare a termine la fermentazione, non trova nel mezzo nemmeno le piccole quantità di micronutrienti necessarie per assicurargli un metabolismo regolare, sia sul piano della cinetica di degradazione degli zuccheri sia per la formazione di prodotti secondari di rilevanza organolettica. L'azoto ammoniacale, considerato fino a poco tempo fa una buona soluzione, talora può poco per l'attività metabolica del lievito o, addirittura, presentare effetti collaterali indesiderati. C'è una forte tendenza a preferire un apporto di azoto amminico a quello ammoniacale. L'azoto amminico, infatti, oltre ad essere più efficace sulla cinetica di fermentazione, assicura una maggiore complessità organolettica al vino finito. Ricerche complesse stanno evidenziando le notevoli prospettive aperte dalle molteplici attività delle mannoproteine.



CONFORME REG.UE- PER USO ENOLOGICO