

FISIOBHER

**BIOSTIMOLANTE - BIOMODULATORE - BIONUTRIENTE CHE SODDISFA
LA FISILOGIA DEL LIEVITO E INTERAGISCE CON IL DNA DEL LIEVITO**

CARATTERISTICHE GENERALI

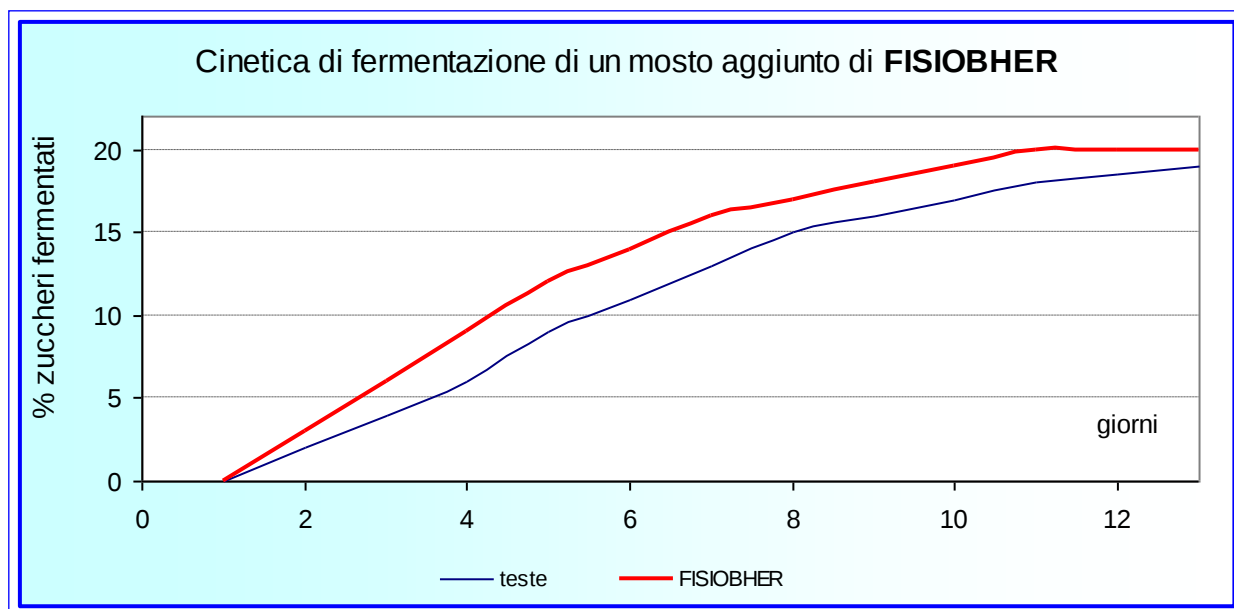
FISIOBHER è stato sviluppato dal Centro Ricerche CRC studiando il metabolismo del lievito, in particolare l'alimentazione aminoacidica e vitaminica, molto importanti durante tutte le fasi di attività del lievito, da quella della moltiplicazione cellulare fino alla conclusione della fermentazione

All'avvio dell'attività metabolica infatti, il lievito ha delle precise necessità nutrizionali, che se non soddisfatte rischiano di compromettere le successive fasi fermentative.

A differenza dell'azione troppo rapida ma breve dell'azoto ammoniacale, **FISIOBHER** fornisce un apporto modulato di azoto che si estende fino all'ultima fase fermentativa.

FISIOBHER risponde alle leggi della Nutrigenomica

La Nutrigenomica riesce ad allungare la vita del lievito. Nell'interazione lievito-nutriente il lievito deve esprimere la migliore risposta metabolica del suo potenziale genetico. La Nutrigenomica studia quali sostanze presenti o carenti possono impedire l'insorgenza di alcune patologie del lievito.



Un segno evidente del significato della Nutrigenomica è l'allungamento della vita del lievito che si riflette sulla cinetica di fermentazione.

FISIOBHER apporta amminoacidi, oligoelementi e sali minerali naturalmente presenti nella cellula del lievito, in forma immediatamente assimilabile.

L'apporto di micronutrienti e vitamine è strategico nella prime fasi di moltiplicazione del lievito, quando elementi esterni, come l'alcol e l'anidride solforosa, non sono ancora intervenuti a modificare il metabolismo e la capacità di selezionare gli elementi nutritivi.

Grazie a questo apporto nutritivo ed energetico, le cellule di lievito aumenta la capacità di crescita esponenziale, dalla la prima fase fermentativa fino all'esaurimento degli zuccheri.

Tecnicamente ciò significa:

- *maggiore probabilità di dominanza del lievito selezionato;*
- *minore produzione di composti indesiderati (acido acetico, acetaldeide, H₂S);*
- *migliore metabolismo e quindi maggior produzione di glicerolo, polisaccaridi, aromi;*
- *prevenzione dello stress metabolico e minore rischio di arresti di fermentazione;*
- *migliore controllo e gestione delle fermentazioni.*

APPLICAZIONI

- Stimolazione del meccanismo dei lieviti nelle fasi iniziali di crescita;
- Prevenzione di anomalie fermentative nelle situazioni a rischio: mosti con alto tenore zuccherino, uve affette da *Botrytis cinerea*, uve con elevata contaminazione microbiologica, rifermentazioni di vini ad alte gradazioni;
- Preparazione dei *pied de cuve*;
- Quando **FISIOBHER** viene usato verso la fine della fermentazione, si impediscono le lunghe code fermentative e si favorisce anche un incremento del rilascio di mannoproteine.

COMPOSIZIONE

Complesso bilanciato di aminoacidi, vitamine e sistosteroli provenienti dall'autolisato di lievito e lievito inerte purificato e privo di microrganismi estranei.

COMPOSIZIONE AMINOACIDICI ESSENZIALI PRESENTI IN FISIOBHER			
Aminoacidi	%		
		fenilalanina	0,81
alanina	1,38	acido aspartico	0,28
arginina	0,26	lisina	1,08
cisteina	0,40	glicina	0,42
acido glutammico	3,20	metionina	1,06
isoleucina	1,15	tiroxina	1,25
leucina	1,78	triptofano	1,08
prolina	0,48	treonina	0,71
serina	0,81	valina	0,77

MODALITÀ D'IMPIEGO:

20-40 g/HL di **FISIOBHER** vanno sciolti in mosto o vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso spumantizzazione: 30-50 g/HL.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

