

ECOVIT

BIOREGOLATORE E DETOSSIFICANTE

Il rallentamento della fermentazione è connesso ad una alterazione dell'attività catabolica della cellula del lievito per gli zuccheri, dovuta a:

danni di membrana per effetto dell'alcol e con insufficiente sintesi o con inibizione dell'adsorbimento di steroli e lipidi insaturi.

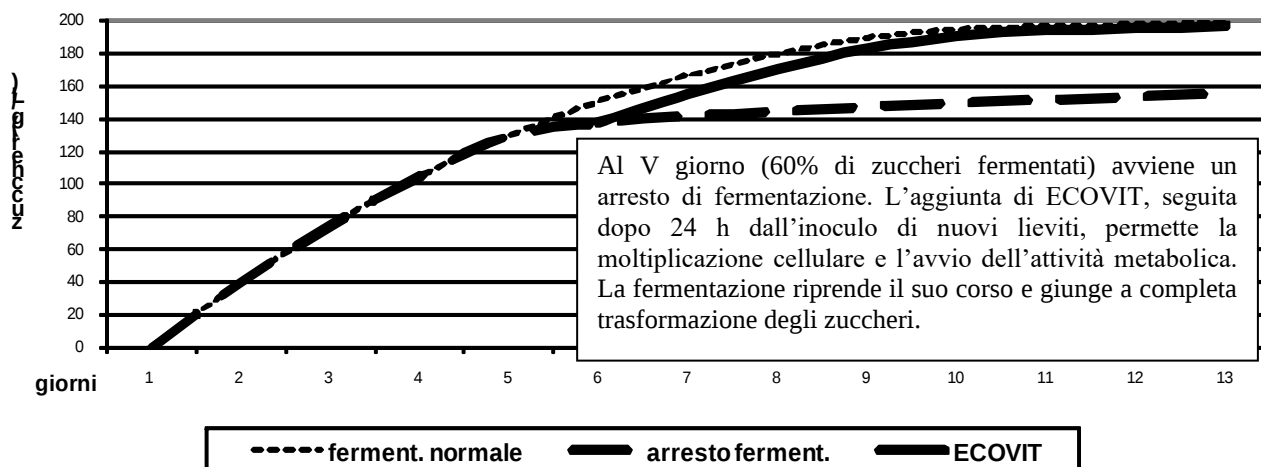
La disponibilità di azoto è il fattore chiave nell'attività delle proteine che regolano il trasporto attivo degli zuccheri. La carenza di azoto può infatti impedire la sintesi di queste proteine oltre ad influenzare l'attività delle stesse.

alterazioni del trasporto attivo di zuccheri, regolato da proteine (glicoproteine) a bassa e ad alta affinità per il substrato.

Le cellule del lievito in sofferenza metabolica sono in grado di produrre delle sostanze (acidi grassi a media catena e loro esteri) che fungono da inibitori della crescita determinando così il blocco o il rallentamento dell'attività della popolazione microbica.

Al fine di poter riprendere in maniera efficace l'attività fermentativa è indispensabile fornire, oltre a nutrienti prontamente assimilabili (principalmente di origine azotata), anche dei substrati in grado di detossificare il mezzo eliminando le sostanze inibitrici.

ECOVIT dopo l'arresto della fermentazione



L'utilizzo di elementi di supporto/assorbimento come le pareti cellulari (scorze di lievito) o di materiali inerti come la cellulosa trovano oramai

largo impiego nei casi in cui si debba far fronte allo spiacevole evento di un arresto fermentativo o quando lo si voglia soltanto prevenire.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

ECOVIT è un complesso biodinamico preparato con membrane purificate di cellule di lievito in associazione a cellulose attivate, studiato per assicurare l'attività del lievito durante tutto il processo fermentativo. Il bioregolatore **ECOVIT**,

permette fermentazioni regolari e complete e previene la comparsa di difetti legati ad un metabolismo deviato del lievito e allo sviluppo incontrollato della flora microbica indigena.

Adsorbe gli acidi grassi inibitori della fermentazione, adsorbe i residui di pesticidi e stimola la fermentazione.

Condizioni climatiche critiche e alcuni metodi di vinificazione che provocano stress nei lieviti, aumentano i rischi di arresto di fermentazione con produzione di acidi volatili e odori sgradevoli; diminuiscono inoltre il potenziale d'azione del lievito stesso.

ECOVIT permette di sfruttare tutto il potenziale metabolico del lievito grazie alla sua capacità di adsorbimento degli acidi grassi (C6, C8, C10) e di residui di antibiotizzanti, all'apporto di fattori di crescita e all'effetto di supporto dei lieviti.

COMPOSIZIONE: pareti cellulari di lievito in associazione con cellulose attivate.

APPLICAZIONE: Ottimo coadiuvante per fermentazioni e rifermentazioni. Previene e cura gli arresti fermentativi dovuti a:

- fermentazione di mosto fortemente chiarificato
- presenza di pesticidi residui
- sfavorevoli condizioni sanitarie dell'uva
- sviluppo di temperatura di fermentazione elevata

DOSI:

In fase preventiva: aggiungere 30-40g/Hl di **ECOVIT** dopo la fermentazione dei primi 50-100g/l di zucchero. Per mosti rossi effettuare l'aggiunta durante un rimontaggio o una follatura

In caso di arresto di fermentazione: aggiungere 50-80 g/Hl di **ECOVIT** al mosto. Per mosti rossi si consiglia un délestage seguito da 2-3 rimontaggi.

In caso di arresto di fermentazione l'aggiunta dei lieviti va fatta dopo 24 ore dal trattamento con **ECOVIT** per consentire l'azione adsorbente verso gli acidi grassi.

MODALITÀ D'IMPIEGO:

Disperdere e reidratare in acqua tiepida (35-40°C) la dose prestabilita mantenendo l'agitazione per almeno 30 minuti. Aggiungere il prodotto alla massa effettuando più rimontaggi al fine di mantenere l'omogeneizzazione della massa.

CONFEZIONI: pacchi da 1 Kg
 sacchi da 20 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

Prodotto per uso enologico.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO