



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

# ECOSTABIL PLUS 5

**MANNOPROTEINA-BIOSTABILIZZANTE STRUTTURALE, CROMATICO.  
OTTIMO L'IMPIEGO IN FASE DI AFFINAMENTO.**

**ECOSTABIL PLUS 5** è un nuovo preparato biologico a base di *pareti attivate*, appositamente studiato e standardizzato, per l'evoluzione dei vini ed il *rilascio di mannoproteine* durante l'affinamento.

## ECOSTABIL PLUS 5 ed affinamento dei vini

### **Stabilizzazione:**

- colloidale
- cromatica

### **Interazione con i caratteri sensoriali:**

- favorisce nel tempo l'evoluzione organolettica verso un maggiore equilibrio, armonia e rotondità

### **Interazione con i composti volatili:**

- durante l'affinamento i composti volatili evolvono verso strutture più complesse e rendono il bouquet molto più persistente ed elegante

I suoi principi attivi non vengono inibiti dalle normali dosi di anidride solforosa.

**ECOSTABIL PLUS 5** aggiunto a fine fermentazione ai vini da uve bianche, conferisce una struttura ed un carattere vellutato più marcato; aggiunto ai vini rossi aumenta l'intensità colorante, favorisce la condensazione tra tannini e antociani e conferisce morbidezza e più solida struttura.

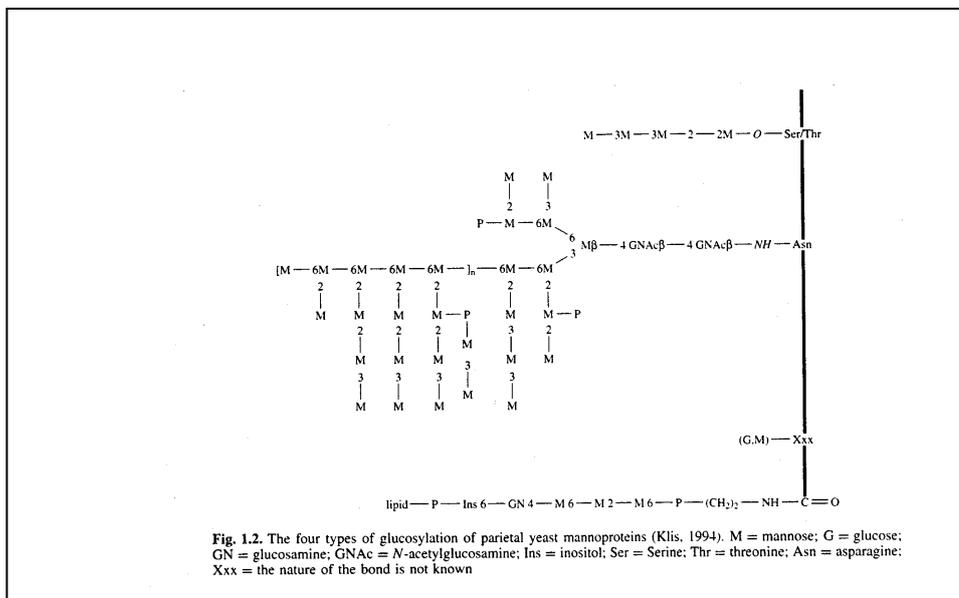
**Dosi:** 20-30 g/Hl

### **Modalità d'impiego:**

Reidratare e solubilizzare in acqua tiepida (35°C) la dose prestabilita per almeno 30 min ed aggiungere alla massa tenuta in rimontaggio.

Ripetere l'operazione di rimontaggio per 2-3 settimane.

**Confezioni:** pacchi da Kg 1.



## BIOTECNOLOGIE IN ENOLOGIA- MANNOPROTEINE E VINO

*Le biotecnologie hanno sviluppato notevolmente il settore dell'affinamento dei vini.*

Molti gruppi di ricerca si stanno occupando, sempre con maggiore intensità, di tutti i problemi relativi all'affinamento dei vini, in particolare quelli rossi, con il duplice scopo; quello di ottenere la migliore espressione dei caratteri sensoriali e quello di restringere i tempi per l'immissione nel mercato.

L'evoluzione dei vini non è più affidata al caso, ma è divenuta un processo deterministico. Le biotecnologie affiancano e sviluppano al meglio le capacità professionale dell'enologo. Oggi il rilascio delle mannoproteine è una realtà tecnologica ed è un argomento primario nei progetti di ricerca e di sperimentazione. Per quanto riguarda l'azione del legno, sono finalmente chiari molti aspetti dei processi biodinamici e fisico-chimici che sono alla base dell'attività stabilizzante di questo materiale sul colore dei vini rossi e sull'influenza dell'aroma.

*L'associazione di ECOSTABIL con, POLICELL, POLIACTIVE ed ECOCUBI permette un'evoluzione ottimale nell'affinamento, ottenendo vini armonici ed estremamente equilibrati.*

*Per quanto riguarda l'azione del legno, sono finalmente chiari molti aspetti dei processi biochimici che sono alla base dell'attività stabilizzante di questo materiale sul colore dei vini rossi e sull'influenza dell'aroma.*

**ECOSTABIL PLUS 5 e POLICELL, POLIACTIVE ED ECOCUBI frutto della ricerca CRC, sono un esempio evidente di BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE.**

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.  
CONFORME REG. UE - PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO