



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.

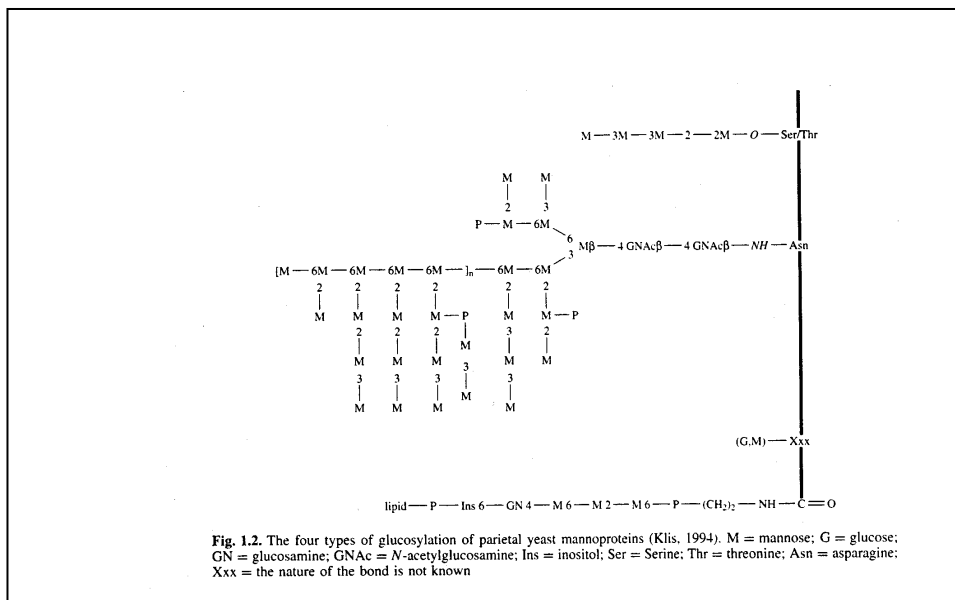
Dosi: 20-30 g/Hl

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