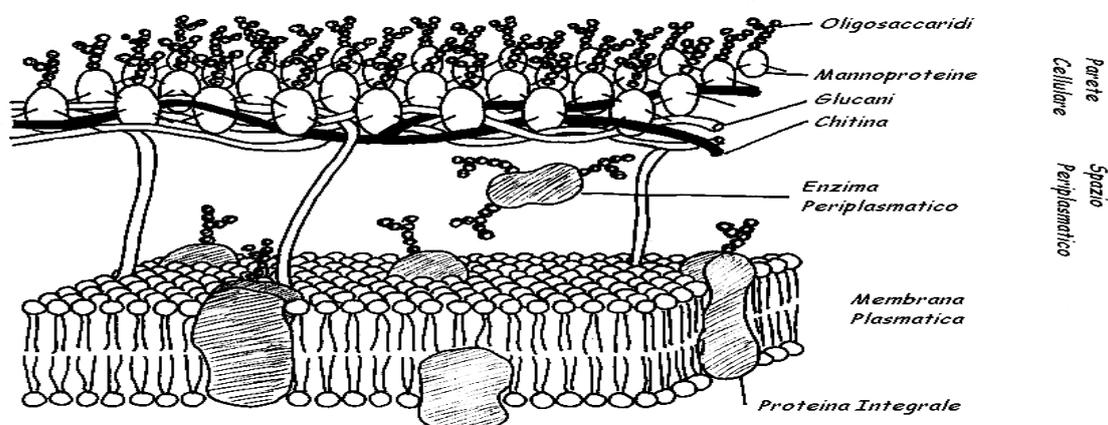


ECOSTABIL

BIOSTABILIZZANTE STRUTTURALE, CROMATICO ED AROMATICO PER L'AFFINAMENTO DEI VINI

La parete cellulare del lievito è costituita principalmente da glucani, chitina e mannoproteine. Queste ultime sono formate da una frazione proteica e da una polisaccaridica rappresentata essenzialmente da mannosio. L'azione degli enzimi sulla parete cellulare del lievito, in particolare la β -glucanasi, provoca la disgregazione della stessa con liberazione delle mannoproteine.



Grazie ad una conoscenza più intima dei processi che regolano l'evoluzione e la stabilizzazione dei vini unita ad un cambio dei gusti del consumatore medio che attualmente preferisce vini più pieni, più morbidi e stabili nel tempo sono state messi a punto prodotti capaci di interagire positivamente sulle caratteristiche organolettiche e sulla stabilità chimico-fisica giocando un ruolo fondamentale sulla qualità finale del prodotto.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ: è un nuovo preparato biologico a base di pareti cellulari attivate, appositamente studiato per l'evoluzione dei vini ed il rilascio di mannoproteine durante l'affinamento. I suoi principi attivi non vengono inibiti dalle normali dosi di anidride solforosa. Le molteplici proprietà di questo preparato sono:

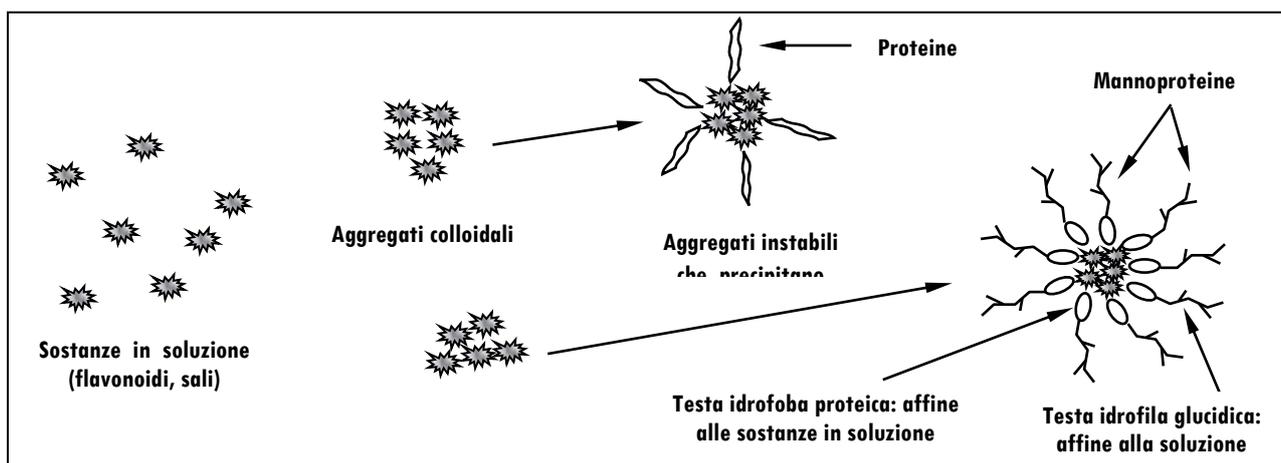
Stabilizzazione cromatica: i composti fenolici, in particolare gli antociani e tannini, sono i responsabili del colore del vino. L'aggiunta di **ECOSTABIL** contribuisce da un lato alla protezione di questi preziosi composti dall'ossidazione dall'altro la loro combinazione garantendo così un'efficace stabilità colorante nel tempo.

Stabilità dei composti aromatici volatili: sostanze quali esteri etilici di acidi grassi a corta catena, alcoli terpenici, alcune aldeidi ed acidi grassi sono responsabili dell'aroma e del profumo di un vino. Il trattamento con **ECOSTABIL**, grazie alla natura colloidale delle sue molecole, fa sì che si vengano a creare delle positive interazioni tra queste ed i composti aromatici del vino rendono il bouquet molto più persistente ed elegante nel tempo.

Stabilità e miglioramento dei caratteri sensoriali: la proprietà dei polisaccaridi (mannoproteine) di legarsi ai tannini diminuendo il loro carattere astringente viene sfruttata grazie all'aggiunta di **ECOSTABIL**. Si ottengono così vini più strutturati, di maggior volume dotati di equilibrio, armonia e rotondità.

Stabilizzazione tartarica: nel mosto e nel vino sono presenti macromolecole con funzione di “colloidi protettori” che ritardano la cristallizzazione dei sali dell’acido tartarico. L’aggiunta di **ECOSTABIL** costituisce un apporto diretto di queste sostanze colloidali.

Stabilizzazione proteica: l’aggregazione di proteine instabili del vino può generare uno sgradevole intorbidamento dovuto alla denaturazione delle stesse (casse proteica). I vini trattati con **ECOSTABIL** presentano una minor tendenza alla casse proteica con conseguente diminuzione della torbidità, e delle dimensioni delle particelle che la provocano.



*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.

COMPOSIZIONE: pareti cellulari di lievito

APPLICAZIONE: 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: nei vini bianchi 20-30 g/Hl
nei vini rossi 30-50 g/Hl

MODALITÀ D’IMPIEGO: Solubilizzare e reidratare in acqua calda (35-40°C) la dose prestabilita mantenendo l’agitazione per almeno 30 minuti. Aggiungere il prodotto alla massa tenuta in rimontaggio. Effettuare frequenti batonnage almeno due volte la settimana. L’efficacia del trattamento raggiungerà la sua massima espressione in un tempo variabile da 1 a 4 mesi in funzione della temperatura.

CONFEZIONI: pacchi da 1 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

Prodotto per uso enologico- REG. CE 606/2009

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO