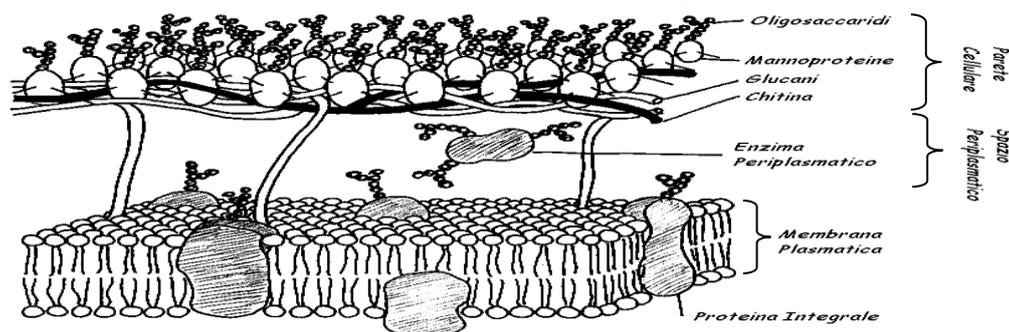


ECOCEL

BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE E DELLA RIFERMENTAZIONE

Gli involucri cellulari, chiamati comunemente scorze di lievito, corrispondono alla membrana plasmatica e alla parete cellulare della cellula del lievito. Queste strutture costituiscono la frazione insolubile risultante dall'autolisi dei lieviti dovuta all'azione dei loro stessi enzimi.

Nella comune pratica enologica le pareti cellulari trovano impiego per attivare le fermentazioni (alcolica, malolattica), le rifermentazioni e per rimediare agli arresti di fermentazione.



CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

è un nuovo preparato biologico, brevettato dall'Istituto Enologico di Bordeaux, a base di pareti cellulari purificate. **ECOCEL** consente di ottenere i seguenti vantaggi:

Stimolazione della fermentazione alcolica per:

Assorbimento degli acidi grassi inibitori della fermentazione: Gli acidi grassi a catena media quali: acido caprilico (C8), acido caprico (C10), acido Laurico (C12) inibiscono lo sviluppo dei lieviti.

Assorbimento dei residui di prodotti fitosanitari che impediscono una corretta fermentazione.

Apporto di fattori di sopravvivenza: E' risaputo che queste sostanze (steroli ed acidi grassi a catena mono insatura quali acido oleico e palmitoleico) consentono di mantenere vitali le cellule di lievito nei casi in cui la presenza di sostanze inibitrici (acidi grassi a media catena) blocchino la permeabilità della membrana plasmatica. Il lievito, pertanto, nonostante l'arresto del processo metabolico, e della crescita, rimane comunque vitale.

Aumento del tasso di moltiplicazione cellulare: in rapporto ad un campione non trattato con **ECOCEL** si ha un aumento della popolazione viva a fine fermentazione fino al 17%.

Stimolazione della fermentazione malolattica per:

Disintossicazione dell'ambiente con l'assorbimento degli acidi grassi a catena media.

Apporto di vitamine e amminoacidi la cui assenza agisce come fattore limitante per la crescita dei batteri.

Liberazione di mannoproteine ed aumento dell'intensità colorante

L'aggiunta delle membrane nella vinificazione in rosso e precisamente all'inizio della fermentazione, favorisce l'aumento dell'intensità di colore dei *vini rossi* favorendo le condensazioni tra tannini e antociani. Inoltre, la presenza delle *mannoproteine* contenute e liberate dalle pareti cellulari rendono i vini più equilibrati e morbidi. Combinandosi con i tannini, infatti, provocano una riduzione della loro astringenza. I *vini bianchi* ottenuti con l'impiego delle membrane cellulari beneficiano della presenza delle *mannoproteine* presentando una struttura e un carattere vellutato più marcato.

COMPOSIZIONE: pareti cellulari di lievito

APPLICAZIONE:

ECOCEL può essere utilizzato:

in fase preventiva in quanto stimola le fermentazioni alcoliche, malolattiche e le rifermentazioni. Dà vini più strutturati e voluminosi.

in fase curativa in quanto le membrane di lievito sono efficaci per fare ripartire le fermentazioni arrestate.

DOSI:

in fase preventiva

- *stimolazione fermentazione alcolica:* aggiungere nel mosto dai 20 ai 30 g/hL dopo la fermentazione dei primi 50 g/l di zucchero (circa 3° alcolici) ed omogeneizzare la massa. Nella vinificazione in rosso effettuare l'aggiunta sotto il cappello.
- *Stimolazione della fermentazione malolattica:* aggiungere nel vino travasato dai 15 ai 20 g/hL ed omogeneizzare la massa. Inoculare con uno starter malolattico (Ecobacter) 24 ore dopo.

in fase curativa

- *Per vino rosso:* aggiungere dai 30 ai 40 g/hL nel vino travasato e solfitato con dosi da 2 a 3 g/hL.
- *Per vino bianco:* utilizzare dosi da 15 a 20 g/hL

Introdurre direttamente le membrane nel tino di fermentazione ed omogeneizzare la massa con due rimontagli. Inseminare 24 ore dopo il trattamento con ceppi di lieviti selezionati (Ecopherm o Ecocrù).

MODALITÀ D'IMPIEGO:

Solubilizzare e reidratare in acqua tiepida (35-40°C) la dose prestabilita mantenendo l'agitazione per almeno 30 minuti. Aggiungere il prodotto alla massa tenuta in rimontaggio.

CONFEZIONI: pacchi da 0.5 Kg in scatole da 10 o 20 Kg.

CONSERVAZIONE:

mantenere in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione è consigliabile utilizzare rapidamente il prodotto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

CONFORME AL REG. (CE) 203/2012 DEL 08/03/2012 CHE MODIFICA REG.CE 834/2007 E 889/2008 DEL CONSIGLIO IN ORDINE ALLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE RELATIVE AL VINO BIOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO