

ECOENERVIT PLUS

BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE E NUTRIMENTO COMPLESSO VITAMINICO ED AZOTO ROGANICO

Il processo fermentativo rappresenta il pilastro portante su cui si basa la trasformazione del mosto in vino. Ne consegue che la conoscenza dei meccanismi che sono alla base di questo processo rivestono un ruolo di primaria importanza per l'ottimizzazione dello stesso e l'ottenimento di prodotti di qualità.

Grazie al prezioso contributo della ricerca scientifica sono stati sviluppati e messi a punto da un lato ceppi selezionati di lieviti e batteri in grado di esprimere una serie estesa di caratteri che verranno trasmessi al vino, dall'altro alcuni preparati, derivati direttamente dalla lavorazione degli stessi lieviti, in grado di fornire una fonte nutrizionale equilibrata e prontamente disponibile per i microrganismi.

L'utilizzo combinato di questi prodotti garantisce pertanto una regolare e vigorosa fermentazione.

Principali ruoli delle sostanze derivate dall'autolisi del lievito

	<i>Nucleotidi</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Agenti di flavour
Contenuto cellulare	<i>Amminoacidi</i> <i>Peptidi</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Precursori di aromi▪ Attivanti della fermentazione malo lattica
Parete cellulare	<i>Glucani</i> <i>Mannoproteine</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Attivanti di crescita dei batteri lattici▪ Interazioni con aromi▪ Fattori positivi per la presa di spuma▪ Ruolo protettivo e stabilizzante nei confronti delle precipitazioni tartariche e proteiche

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

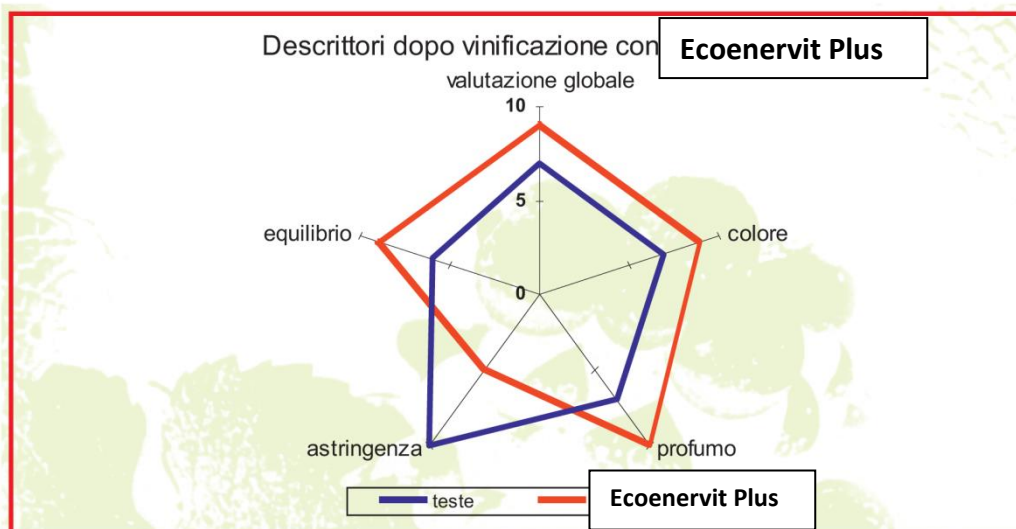
ECOENERVIT PLUS è un nuovo preparato biologico ricco in polipeptidi, amminoacidi, Sali minerali, e vitamine prontamente assimilabili dai lieviti o dai fermenti lattici che consente una loro rapida e costante crescita

ECOENERVIT PLUS ottimizza l'attività metabolica dei lieviti sin dai primi istanti della loro rivitalizzazione.

La presenza, inoltre, di pareti cellulari svolge un'azione detossificante in quanto consentono di adsorbire le sostanze responsabili dell'inibizione della fermentazione (acidi grassi – ottanoico e decanoico – e loro esteri, residui di fitofarmaci) riducendo al minimo il rischio di un arresto fermentativo e tutte le problematiche ad esso connesse.

Le pareti cellulari, aumentando la torbidità del mezzo, fungono da supporto per i lieviti poiché vengono mantenuti in sospensione nella massa creando le condizioni per un ideale processo fermentativo.

L'uso di **ECOENERVIT** è pertanto particolarmente indicato, oltre che nelle fermentazioni in rosso, anche nelle fermentazioni in bianco, dove le tecniche di sfecchiatura statica e dinamica impoveriscono il mosto di nutrienti quali: polipeptidi, steroli, acidi grassi insaturi per cui è necessario riequilibrare le sostanze nutrizionali.



COMPOSIZIONE:

complesso nutrizionale azotato, minerale e vitaminico in associazione a pareti cellulari di lievito.

APPLICAZIONE:

nelle fermentazioni (alcolica e malo lattica) e rifermentazioni come nutrimento per la crescita delle colture di lieviti e di fermenti lattici.

DOSI: In fermentazione 10-20 g/hL
 In rifermentazione 20-30 g/hL

MODALITÀ D'IMPIEGO:

solubilizzare la dose prestabilita in acqua tiepida e aggiungere alla massa in rimontaggio.

CONFEZIONI: pacchi 1 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE