

RIVITALIT

NUTRIZIONE ISTANTANEA BIOSTIMOLANTE – BIOMODULATORE CHE SODDISFA LA FISILOGIA DEL LIEVITO ED INTERAGISCE CON IL DNA DEL LIEVITO

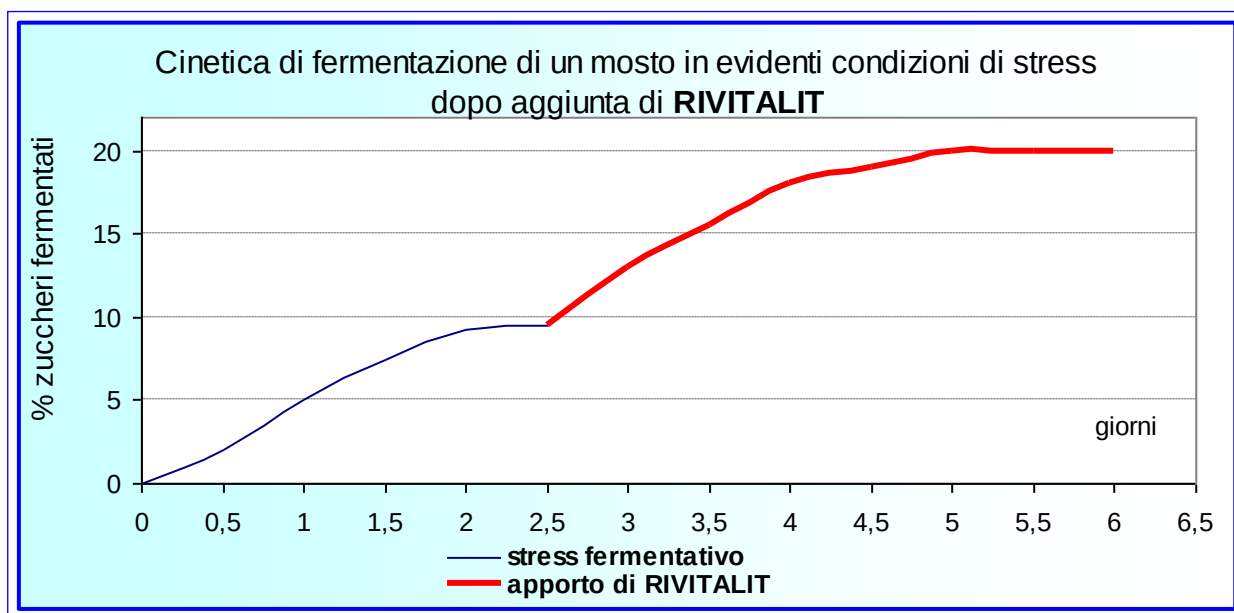
CARATTERISTICHE GENERALI

RIVITALIT è stato sviluppato dal Centro Ricerche CRC studiando il metabolismo del lievito, in particolare l'alimentazione azotata e vitaminica, molto importanti durante tutte le fasi di attività del lievito, ma in particolare nella seconda fase fermentativa, quando possono presentarsi rallentamenti dovuti a cause endogene o a fattori fisici.

In questa fase dell'attività metabolica infatti, il

lievito ha delle precise necessità nutrizionali, che se non soddisfatte rischiano di compromettere il completamento della fermentazione.

A differenza dell'azione troppo modulata dell'azoto amminico, in situazioni di emergenza **RIVITALIT** fornisce un apporto rapido di azoto ammoniacale e di tiamina che si estende fino all'ultima fase fermentativa.



RIVITALIT risponde alle leggi della **Nutrigenomica**

La Nutrigenomica riesce ad allungare la vita del lievito. Nell'interazione lievito-nutriente il lievito deve esprimere la migliore risposta metabolica del suo potenziale genetico.

La Nutrigenomica studia quali sostanze presenti o carenti possono impedire l'insorgenza di alcune patologie del lievito.

Un segno evidente del significato della Nutrigenomica è l'allungamento della vita del

lievito che si riflette sulla cinetica di fermentazione:

RIVITALIT apporta un complesso bilanciato, frutto di lunga sperimentazione, di azoto prontamente assimilabile, di un catalizzatore per l'induzione della fermentazione, di centri di moltiplicazione cellulare e di sostanze adsorbenti di acidi grassi e loro esteri, se presenti in quantità tali da essere di ostacolo al metabolismo del lievito.

Questi apporti non solo sono utili nelle prime fasi fermentative ma, sono strategici nella seconda parte della fermentazione, quando elementi esterni, come l'alcol, la temperatura e la carenza di nutrienti specifici per questa fase, intervengono a deprimere o addirittura sopprimere il metabolismo del lievito e la sua capacità di selezionare ed assimilare gli elementi nutritivi.

Grazie a questo apporto nutritivo ed energetico, le cellule di lievito riacquista la capacità di crescita e conduce all'esaurimento degli zuccheri.

Tecnicamente ciò significa:

- prevenzione dello stress metabolico e minore rischio di arresti di fermentazione;
- migliore controllo e gestione delle fermentazioni;
- ripresa fermentativa in caso di arresto;
- maggiore probabilità di dominanza del lievito selezionato;
- minore produzione di composti indesiderati (acido acetico, acetaldeide, H₂S);
- migliore metabolismo e quindi maggior produzione di glicerolo, polisaccaridi, aromi.

APPLICAZIONI

- Stimolazione del meccanismo di moltiplicazione del lievito in fase di stress;
- Quando **RIVITALIT** viene usato verso la fine della fermentazione, si impediscono le lunghe code fermentative e si favorisce anche un incremento del rilascio di mannoproteine;
- In caso di forti rallentamenti o di arresti fermentativi è molto utile far precedere all'apporto di **RIVITALIT** un trattamento;
- Con **Ecovit** per detossificare e stimolare le cellule del lievito ancora attive;
- Prevenzione di anomalie fermentative nelle situazioni a rischio: mosti con alto tenore zuccherino, uve affette da *Botrytis cinerea*, uve con elevata contaminazione microbiologica, rifermentazioni di vini ad alte gradazioni.

COMPOSIZIONE

Complesso bilanciato di azoto ad assimilazione immediata, vitamine del gruppo B, pareti cellulari attivate e particelle inerti ad elevata

micronizzazione che fungono da supporto di moltiplicazione per il lievito.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

20-40 g/HL di **RIVITALIT** nella seconda fase della fermentazione (le dosi maggiori sono consigliate in caso di forti rallentamenti o arresti di fermentazione).

In questo ultimo caso in abbinamento con il lievito **Ecopherm SBK**. Solubilizzare in acqua tiepida (30-40 °C) la dose prestabilita ed aggiungere alla massa tenuta in rimontagli.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO