



GO-FERM[®] PROTECT



PROTETTORE PER LA REIDrataZIONE DEL LIEVITO SELEZIONATO



Uno studio in collaborazione tra Lallemand e l'INRA ha chiarito come l'aggiunta di specifici steroli durante la reidratazione abbia un effetto di protezione sulla funzionalità della membrana cellulare. Questo processo di protezione del lievito selezionato, pensato per migliorare la sicurezza della fermentazione alcolica soprattutto nelle condizioni enologiche più critiche, è stato denominato **NATSTEP™** (NATural STERol Protection - brevetto n° 1395649 in Europa, n° 2002317228 in Australia).

Descrizione

Le condizioni del mosto d'uva variano fortemente secondo il vitigno, l'annata e le tecnologie viticole ed enologiche applicate in vigneto e in cantina. Una volta inoculato, il lievito selezionato deve sovente fronteggiare non solo carenze in azoto assimilabile, ma anche scarsa biodisponibilità di steroli, vitamine e microelementi.

Per risolvere queste problematiche Lallemand, in collaborazione con l'INRA in Francia, ha sviluppato uno strumento efficiente e naturale al 100%: **GO-FERM® PROTECT**. Aggiunto in fase di reidratazione, l'azione combinata di microprotettori (specifici steroli ed acidi grassi polinsaturi) e micronutrienti (vitamine e minerali), rinforza la membrana cellulare e migliora la resistenza del lievito agli stress della fermentazione.

GO-FERM® PROTECT è un blend unico di un autolisato di lievito ad elevato contenuto in steroli con un lievito inattivato particolarmente ricco in minerali.

Applicazioni e risultati

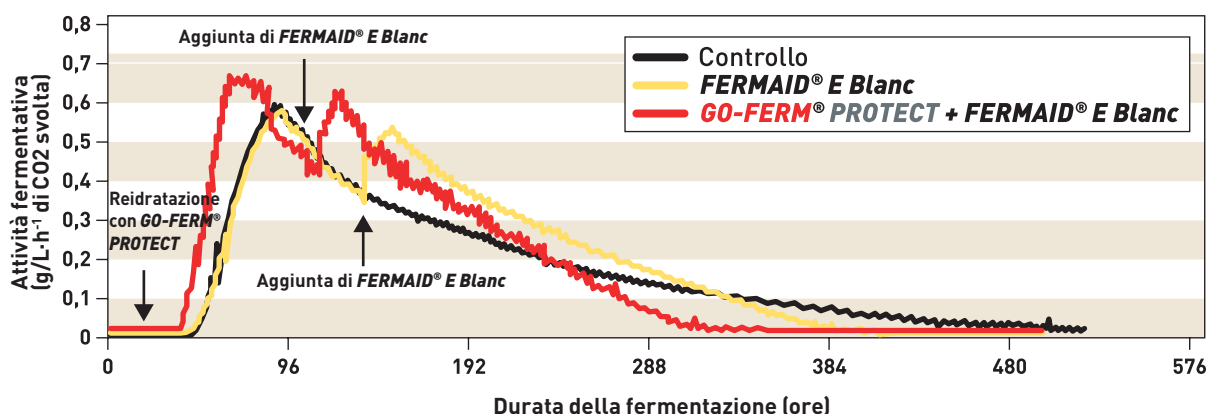
Adatto a tutte le tipologie e stili di vino, **GO-FERM® PROTECT** migliora:

- La resistenza del lievito agli stress della fermentazione
- Il numero di cellule vitali, con un effetto tangibile specialmente nella fase finale della fermentazione
- Riduce la produzione di composti indesiderati come acidità volatile ed odori solforati negativi
- Limita l'attività e l'impatto negativo dei lieviti non selezionati

Il suo utilizzo è vivamente consigliato in condizioni di fermentazione difficili o quando viene sospettata una carenza in steroli e minerali, ovvero con:

- Uve molto mature (elevata concentrazione zuccherina e alti polifenoli estraibili)
- Uve botrytizzate
- Mostri altamente chiarificati, filtrati o con alto contenuto in solfiti
- Preparazione del lievito per ripresa di arresti fermentativi o rifermentazioni

FIGURA 1 effetto sulla sicurezza della fermentazione alcolica (mosto di Viognier, T° di fermentazione 16 °C, APA iniziale 122 mg/L, torbidità 6 NTU).

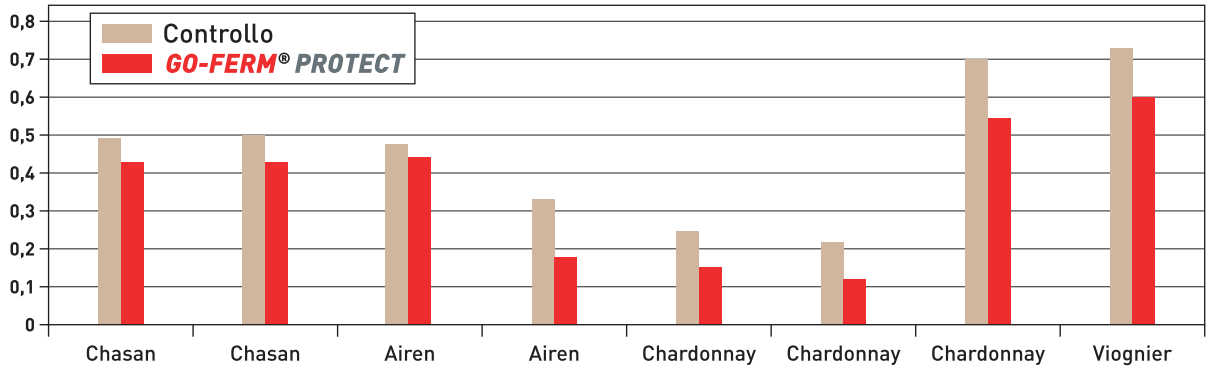




GO-FERM[®] PROTECT

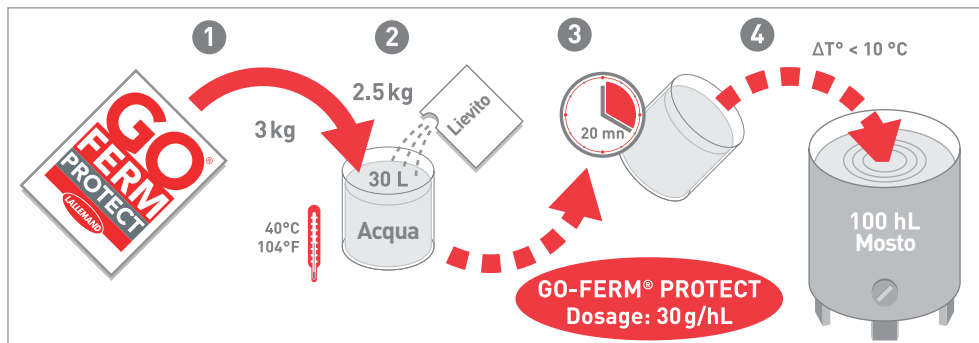
PROTETTORE PER LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO SELEZIONATO

FIGURA 2 diminuzione dell'acidità volatile (g/L) in differenti prove di vinificazione.



Dosaggio e istruzioni per l'uso

Aggiungere **GO-FERM[®] PROTECT** direttamente nell'acqua di reidratazione del lievito selezionato (schema sotto). Importante: utilizzare una quantità d'acqua 20 volte il peso del lievito a 40 °C. La differenza di temperatura tra il lievito reidratato ed il mosto deve essere ≤ 10 °C. Dosaggio raccomandato: 30 g/hL.



Confezione e conservazione

Sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg).

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Distributore