



# Stimula

Sauvignon blanc

## Descrizione

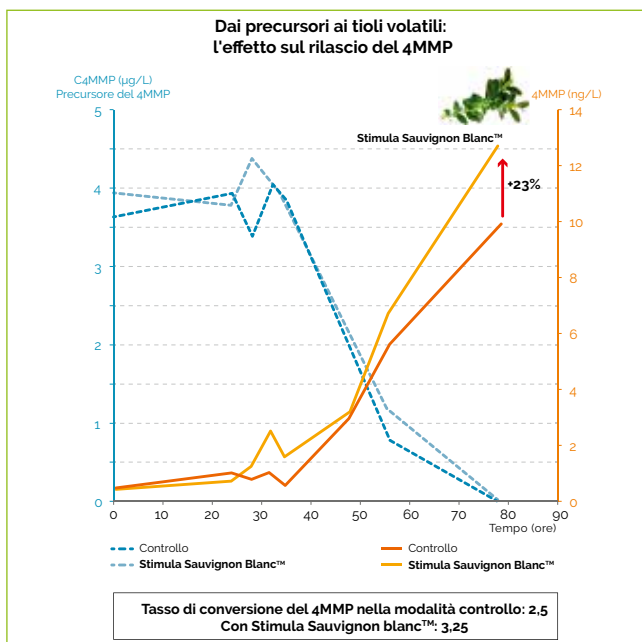
**Stimula™** è una nuova gamma di nutrienti, 100% autolisati di lieviti, formulati per fornire livelli ottimali di aminoacidi, steroli, vitamine e minerali noti per stimolare il metabolismo aromatico del lievito. Questi prodotti sono frutto delle più recenti conoscenze scientifiche della R&D Lallemand e dei suoi partner di ricerca.

**Stimula Sauvignon blanc™** particolarmente ricco di pantotenato, tiamina, acido folico, zinco e manganese, è formulato per ottimizzare l'assimilazione dei precursori del 4MMP e del 3MH e la loro bioconversione in tioli volatili.

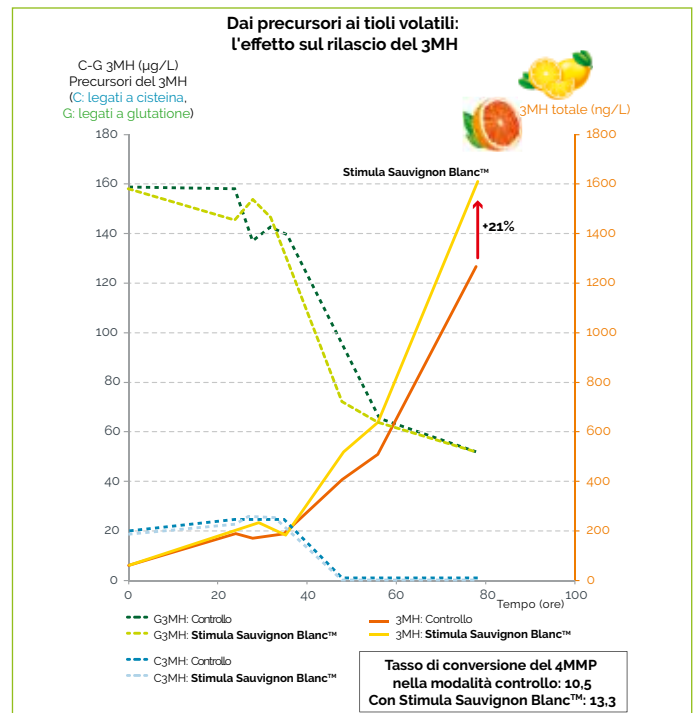
Grazie alla nostra conoscenza sul metabolismo del lievito ed ai recenti risultati dei nostri partner scientifici, abbiamo definito il momento ottimale per l'aggiunta di **Stimula Sauvignon blanc™**. Poiché l'assimilazione di precursori tiolici varietali avviene nelle fasi precoci della fermentazione, il miglior momento per l'aggiunta di **Stimula Sauvignon blanc™** è in concomitanza con l'inoculo del lievito selezionato. In questa fase l'azoto organico ed i micronutrienti aggiunti forniranno al lievito gli elementi necessari per la bioconversione dei precursori in tioli volatili, aumentando l'efficienza dei trasportatori ed evitando gli effetti repressivi dovuti all'azoto minerale.

Questo prodotto è adatto all'utilizzo nella **vinificazione di vini bianchi e rosati**, di qualsiasi vitigno dotato di un **potenziale aromatico tiolico**, in sinergia con ceppi di lievito adatti a rivelare questo tipo di aromi.

## Applicazioni e risultati



Prova su Sauvignon Blanc 2015 (Loira, Francia): DAP in confronto con **Stimula Sauvignon Blanc™** entrambi aggiunti a 40 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica. Le linee tratteggiate rappresentano l'assorbimento dei precursori del 4MMP, le linee continue ne indicano il rilascio.



Prova su Sauvignon Blanc 2015 (Loira, Francia): DAP in confronto con **Stimula Sauvignon Blanc™** entrambi aggiunti a 40 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica. Le linee tratteggiate rappresentano l'assorbimento dei precursori del 3MH (in blu quelli legati a cisteina, in verde quelli legati a glutazione), le linee continue ne indicano il rilascio.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



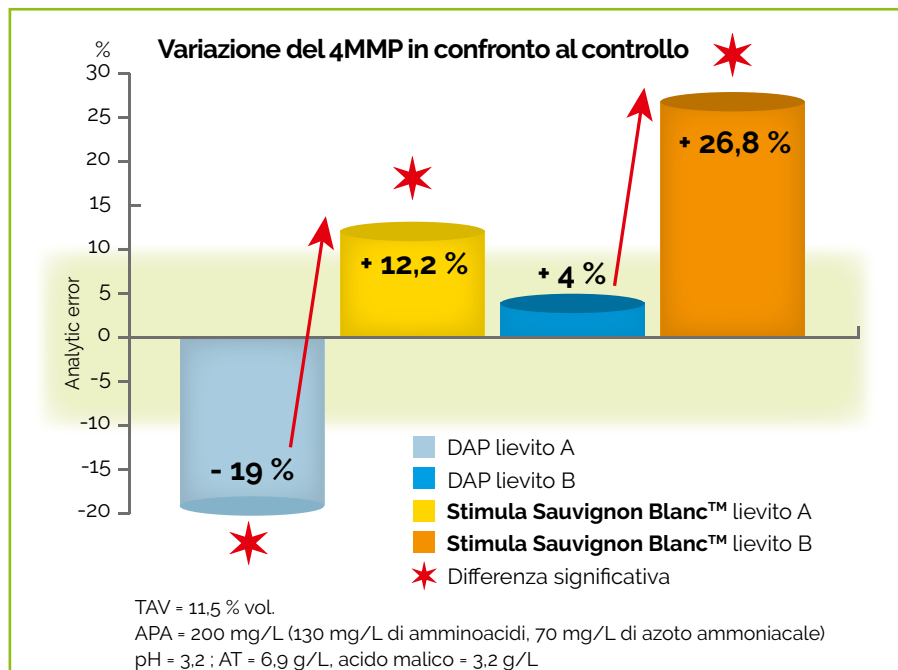
SOLUZIONI PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com



Prova comparativa su Sauvignon Blanc 2016 (Gers, France): DAP in confronto con **Stimula Sauvignon Blanc™** entrambi aggiunti a 40 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica. Le barre rappresentano la variazione % del 4MMP in confronto al vino controllo senza nessuna aggiunta di nutrienti (rappresentato sull'asse X con il valore 0).

## Dose e modalità d'impiego

- **Stimula Sauvignon Blanc™** è un nutriente che fornisce aminoacidi, peptidi, vitamine e minerali altamente disponibili.
- Il dosaggio raccomandato è di 40 g/hl da aggiungere in concomitanza con l'inoculo del lievito.
- Diluire il prodotto in una quantitativo d'acqua pari a 10 volte il suo peso, agitare bene fino ad ottenere una buona sospensione evitando la formazione di grumi. Se la soluzione è stata preparata in precedenza, risospendere il prodotto prima della sua aggiunta nella vasca di fermentazione.

APA* iniziale mosto	Inizio FA	1/3 FA
> 200 mg/L	Stimula Sauvignon blanc 40 g/hl	
125-200 mg/L	Stimula Sauvignon blanc 40 g/hl	Nutrient Vit / Nutrient Vit Green 10-20 g/hl
< 125 mg/L	Stimula Sauvignon blanc 40 g/hl	Nutrient Vit / Nutrient Vit Green 20-30 g/hl

\*APA: Azoto prontamente assimilabile

## Confezioni e conservazione

- Confezioni da 1 kg in cartoni da 10 kg (10x1 kg).
- Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.

DISTRIBUITO DA:

**Stimula**  
Sauvignon blanc

*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.*

Maggio 2020



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture