

PROTETTORE DEI LIEVITI

BIOPROTECT

Per preparare i lieviti alla fermentazione alcolica

Bioprotect è un prodotto naturale a base di lieviti inattivi che rinforza la membrana plasmatica del lievito al momento della reidratazione.

Il lievito è così preparato ad affrontare l'acidità del mosto. Rimane meno stressato al momento dell'inoculo.

Impatto sul vino:

- Sicurezza di fermentazione
- Periodo di attesa più breve
- favorisce il potenziale del lievito
- riduzione della produzione dei componenti maleodoranti e di acidità volatile.

GLI ATTIVANTI

VITISTART

Per i mosti di bianchi o rosati molto puliti

Attivante completo che apporta tutti gli elementi necessari per una fermentazione ottimale.

- Apporto di azoto assimilabile per la moltiplicazione dei lieviti
- i lieviti inattivi favoriscono la detossificazione dell'ambiente e apportano vitamine, oligo-elementi e steroli
- la cellulosa aumenta la torbidezza e serve da supporto ai lieviti
- la tiamina stimola la velocità di crescita

ACTIVIT

Per i mosti molto carenti e blocchi di fermentazione

ACTIVIT è composto da Fosfato di ammonico, da lieviti inattivi e da tiamina.

Apporta dunque azoto assimilabile, vitamine e ha un ruolo detossificante.

Le proporzioni di ogni componente sono perfettamente adattate al trattamento dei mosti difficili, molto carenti.

FONTI DI AZOTO

INOFERM e INOFERM LIQUIDO

Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti in fermentazione

Miscela a base di solfato d'ammonio e di tiamina, INOFERM apporta fattori di crescita essenziali alla moltiplicazione dei lieviti. Il consumo degli zuccheri è completo.

FOSFATI TITRES

Per una partenza rapida in fermentazione

Miscela a base di fosfato di-ammonico e di tiamina, i Fosfati titrés permettono una migliore partenza di fermentazione, assicurano un'alimentazione azotata e ottimizzano il rendimento di fermentazione.

FOSFATI COMPLETI

Per i mosti carenti

Costituiti da fosfato di ammonico e da solfato d'ammonio.

I fosfati completi apportano ai lieviti un **supplemento di nutrimento azotato**. Concepito particolarmente per gli ambienti carenti di azoto (vendemmie attaccate da muffa, molto mature.)

DETOSSIFICANTI

BIOCLEAN

Per i mosti molto chiari

BIOCLEAN è composto da lieviti inattivi e da supporto inerte.

Favorisce la detossificazione dell'ambiente grazie ad un assorbimento dei componenti inibitori della fermentazione.

BIOCLEAN è particolarmente adatto ai mosti molto chiari grazie all'effetto supporto della cellulosa.

Per i blocchi di fermentazione

CELLCLEAN

Le scorze del lievito permettono di fissare e di assorbire gli inibitori della fermentazione alcolica prodotti dagli stessi lieviti. Si tratta in generale degli acidi grassi di media catena, di esteri, di fenoli volatili, di micotossine.. Possono essere utilizzati come prevenzione o quando si presenta un blocco di fermentazione al fine di eliminare gli inibitori prima di lievitare nuovamente.

AFFINAMENTO

ELIVIT

Per accentuare la percezione di corposità in bocca

ELIVIT è particolarmente ricco di membrane polisaccaridi solubili che hanno un effetto positivo sulla percezione di **volume e di rotondità in bocca.**

Le mannoproteine solubilizzate reagiscono con i composti fenolici e diminuiscono l'astringenza dei tannini.

I vini ottenuti con l'aggiunta di **ELIVIT** all'inizio dell'affinamento sono più grassi, più rotondi, meno astringenti.

GLUTAROM

Per mantenere la freschezza e gli aromi dei vini bianchi

Glutarom è formato da scorze cellulari naturalmente ricche di glutatione.

Grazie alle sue proprietà anti-ossidanti, **GLUTAROM** previene l'**invecchiamento aromatico difettoso dei vini bianchi** e la perdita degli aromi fruttati dei vini giovani.

Fonte naturale di polisaccaridi **migliora il volume dei vini bianchi.**

LEVULYSE

Per rinforzare la struttura dei vini

LEVULYSE è un preparato concentrato in attività β -glucanase che accelera l'autolisi dei lieviti.

LEVULYSE rinforza la struttura dei vini apportando loro rotondità, ampiezza e grasso.

ATTIVANTI di FERMENTAZIONE MALOLATTICA

ACTIMALO

Per facilitare l'insediamento dei batteri selezionati

ACTIMALO è un nutrimento naturale per i batteri lattici a base di lieviti inattivi selezionati.

ACTIMALO porta amminoacidi assimilabili, vitamine e fattori di crescita necessari alla moltiplicazione dei batteri. Permette anche di ridurre la fase di attesa e favorisce lo svolgimento della fermentazione malo lattica.

NUTRIFLORE

Per gli ambienti molto carenti in cui l'insediamento è difficile

NUTRIFLORE è utilizzato per favorire la crescita dei batteri lattici selezionati in condizioni difficili. Porta aminoacidi, vitamine e fattori di crescita necessari, ma anche zucchero per facilitare la reidratazione dei batteri e della cellulosa al fine di assorbire i composti tossici liberati nel vino.

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE

Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20

e-mail : ioc@institut-oenologique.com