

BIOPROTECT

Preparate al meglio i Vs. lieviti per la fermentazione alcolica

Perche' bisogna proteggere i lieviti ?

L'evoluzione delle vendemmie verso tipi di mosti difficili da fermentare porta a stressare il lievito (Es. raccolta a maturità avanzata, grado alcolico elevato, chiarifiche eccessive ...)

Al momento dell'inoculo nel mosto, i lieviti subiscono un forte stress dovuto alle difficili condizioni dell'ambiente.

La membrana plasmatica è la loro migliore difesa contro le aggressioni esterne.

Nel momento della disidratazione dei lieviti, fase finale di produzione, la membrana è duramente messa alla prova; è necessario quindi proteggerla per ottimizzare la fermentazione alcolica.



Parete e membrana plasmatica che protegge l'interno della cellula

Un lievito protetto nella reidratazione è un lievito non stressato, che produrrà meno composti dannosi per il vino

Quali vantaggi per i vostri vini ?

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

Fase di attesa più breve, tempo guadagnato

Al momento dell'inseminazione nel mosto, i LIEVITI sono PIU' RESISTENTI, e cominciano a fermentare più rapidamente.

Ottimizzazione dell'impatto sensoriale della fermentazione

I lieviti resistono meglio allo choc osmotico al momento dell'inoculo: i composti interni della cellula sono più protetti dall'acidità del mosto, il lievito può così esprimere tutto il suo potenziale.

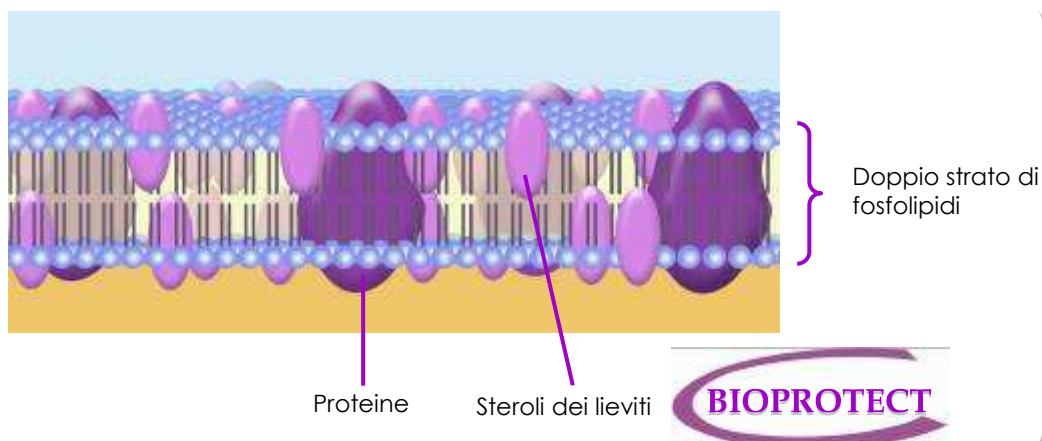
Riduzione della possibile produzione di componenti indesiderati

Lieviti meno stressati, producono meno acidità volatile e composti solforati male odoranti.

Come agisce BIOPROTECT ?

Gli steroli entrano nella composizione della membrana citoplasmatica del lievito. Permettono di irrigidire la membrana e di proteggere le proteine che circondano. Queste sono dunque meno vulnerabili ai cambiamenti di fluidità della membrana.

Membrana plasmatica



Gli steroli sono naturalmente presenti nella pelle della bacca dell'uva (fitosteroli) e nei lieviti. I fitosteroli sono utili alla moltiplicazione cellulare, ma non hanno la capacità di integrarsi nelle membrane dei lieviti, contrariamente agli steroli dei lieviti. Gli steroli dei lieviti apportati con l'aggiunta di BIOPROTECT sono integrati nella membrana del lievito e la fortificano. E' quindi in grado di affrontare lo stress della fermentazione alcolica.

Come utilizzare BIOPROTECT ?

BIOPROTECT si utilizza :

- Per fortificare e proteggere tutte le basi di lieviti enologici selezionati.
- Per la vinificazione dei vini rossi, rosati, bianchi.
- Per tutte le tecniche di vinificazione, per vini fermi o effervescenti.

Incorporate Bioprotect all'ambiente di reidratazione dei vostri lieviti prima di aggiungere i LSA.

Dosi di utilizzo: 1 kg di bioprotect / 1 kg di LSA



INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.R25 - 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