

Innovativo attivatore di fermentazione liquido che combina efficienza, facilità di utilizzo, sicurezza



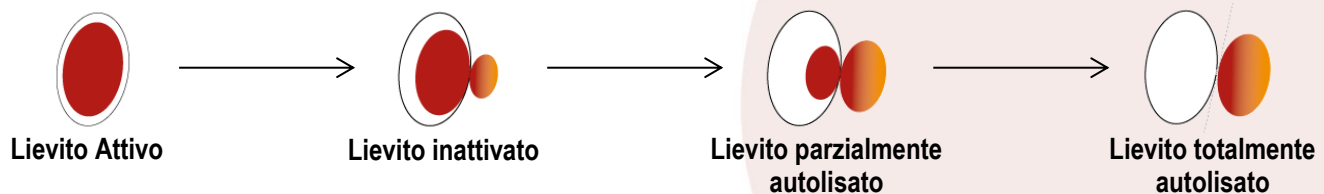
**ViniLiquid**

## DESCRIZIONE

ViniLiquid® è un efficiente attivatore di fermentazione, autolisato totale in forma liquida, che consente al lievito di poter disporre e **beneficiare di una completa composizione nutrizionale, derivante dalla sinergia ottimizzata tra le parti solubili e insolubili di un lievito.** La sua innovativa **forma liquida** ne semplifica l'impiego in cantina facilitando l'operatività, riducendo i tempi, garantendo la massima sicurezza e sostenibilità.

ViniLiquid® è stabile ed omogeneo particolarmente adatto per essere impiegato con sistemi automatizzati per il dosaggio in fermentazione primaria, rifermentazione e spumantizzazione. La sua composizione in amminoacidi, vitamine minerali, fattori di sopravvivenza e di supporto, fanno di ViniLiquid® un adeguato e versatile strumento che il tecnico può utilizzare per la definizione di una migliore strategia nutrizionale per il proprio lievito.

ViniLiquid® è consigliato quale nutriente del lievito per la **fermentazione dei mosti difficili**, ricchi in zuccheri fermentescibili (alto potenziale alcolico), poveri in azoto assimilabile, vitamine, fattori di sopravvivenza. La composizione e l'equilibrio ottimizzato dei suoi componenti, consentono al lievito di raggiungere una migliore performance fermentativa con riduzione dei tempi della fermentazione, particolarmente interessante per tutte le cantine che devono affrontare problematiche riconducibili alla riduzione dei tempi operativi.



## CARATTERISTICHE

### EFFICIENZA FERMENTATIVA

Il lavoro di ricerca condotto da Fermentis® ha dimostrato che sia la parte solubile che quella insolubile, di un lievito totalmente autolisato, sono di particolare interesse nella nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica.

- La **parte solubile** contiene un pool concentrato di amminoacidi, vitamine, sali minerali, in grado di rispondere a tutte le esigenze nutrizionali del lievito.
- La **parte insolubile** (ovvero le scorze di lievito) ha un effetto adsorbente e intorbidante che influenza positivamente la cinetica e l'efficienza fermentativa del lievito.

Sulla base di questi risultati è stato sviluppato **ViniLiquid®** per combinare naturalmente gli effetti sinergici tra la parte solubile e quella insolubile dell'autolisato di lievito. Grazie alla sua forma liquida e alla immediata liberazione nel mezzo dei suoi componenti, l'effetto di ViniLiquid® sui lieviti è diretto. I positivi effetti sulla vitalità, sviluppo cellulare, metabolismo, attività fermentativa, consentono al lievito di condurre e svolgere una fermentazione ottimale, veloce, ottenendo vini altamente qualitativi.

### E2U™



- **Utilizzo diretto** nel mosto o nel vino senza alcuna dissoluzione o preparazione preventiva
- **Dispersione totale** nel mosto o nel vino senza problemi di omogeneizzazione.
- Stabile ed omogeneo, pronto per un facile ed immediato impiego.
- Estremamente versatile per l'impiego con sistemi automatizzati per il dosaggio

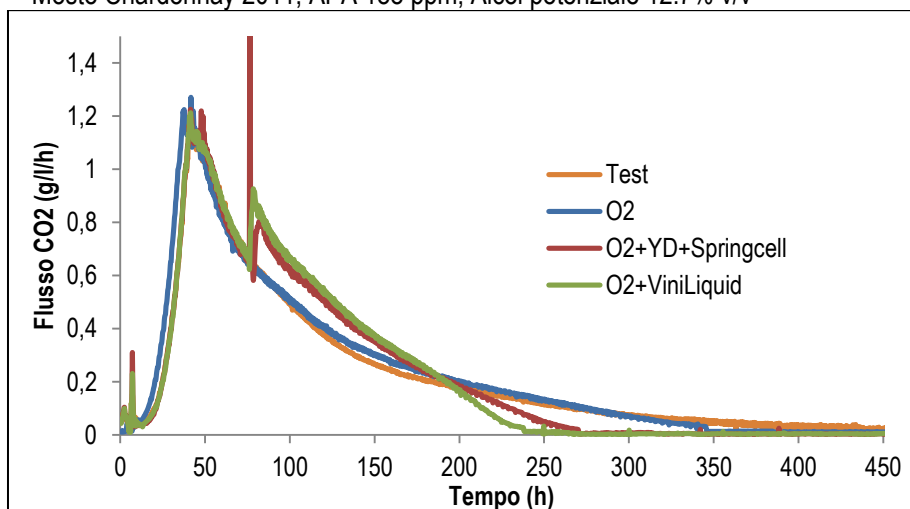
### SICUREZZA

La forma liquida di ViniLiquid® esclude il rischio di inalazione delle polveri per l'operatore, tipica dei prodotti altamente polverulenti. *The obvious choice for beverage fermentation* 



## PROVE

Mosto Chardonnay 2011, APA 188 ppm, Alcol potenziale 12.7% v/v



ViniLiquid® rispetto ai tradizionali nutrienti in polvere a scarsa disperdibilità, libera istantaneamente nel mezzo tutti i componenti di supporto e nutrizionali rendendoli immediatamente disponibili al lievito, migliorandone la vitalità e aumentando la capacità fermentativa.

## DOSAGGIO

Fermentazione primaria	da 20 a 100 mL/hL
Rifermentazione e Spumantizzazione	da 10 a 50 mL/hL

**50 mL/hL di VINILQUID® equivalgono ad un apporto di 20 mg/L di FON\*\* ( \*\*FON : Free Organic Nitrogen)**

I dosaggi di ViniLiquid® vanno calcolati in funzione alla dotazione iniziale di APA del mosto o del vino. Non vi è alcuna limitazione ad integrare la nutrizione con ViniLiquid® con altri prodotti della gamma Fermentis®, oppure ad utilizzare azoto minerale (FAN= free ammoniacal nitrogen) seguendo le indicazioni suggerite da Fermentis®.

## COMPOSIZIONE

Lievito autolisato *Saccharomyces cerevisiae*; Acido DL Malico (E296); Metabisolfito di Potassio (E224)

## CONFEZIONI

Fusto HDPE	12 kg
Big Bag PEBDL (Easy Liquid)	210 kg

## GARANZIA

Fermentis® garantisce l'ottima conservabilità del prodotto per due anni, se conservato nella sua confezione originale, integra, senza alcuna manomissione del tappo di chiusura. Il contenitore deve essere stoccato in ambiente asciutto, ben ventilato, non direttamente a contatto con il pavimento, lontano da fonte di calore e/o cattivi odori, ad una temperatura non superiore ai 20°C max. Se la confezione venisse aperta per l'utilizzo si consiglia di consumarne tutto il contenuto entro qualche ora.

Fermentis® assicura la conformità del prodotto al Codice Enologico Internazionale fino alla sua data di scadenza, se conservato come sopra.

**Gli attivatori di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis®, sono prodotti esclusivamente con lievito naturale. Il Know-How del gruppo Lesaffre garantisce prodotti ad alte performance in risposta alle esigenze delle pratiche enologiche moderne.**

I dati contenuti in questa scheda tecnica rispecchiano le nostre conoscenze sul prodotto alla data indicata. Sono esclusivamente di proprietà della Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore assicurarsi che l'utilizzo di questo particolare prodotto sia conforme alla legge.