



Scheda tecnica



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY, OENOLOGY & FILTRATION



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura

FermControl™ BIO



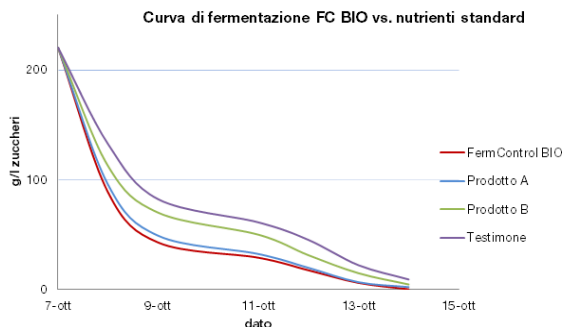
NUTRIENTE SPECIALE PER IL SUPPORTO DEL METABOLISMO DEL LIEVITO

► Generale

La fermentazione alcolica nel vino mette a dura prova tutti i lieviti. pH basso, alta pressione osmotica e alti livelli alcolici, hanno un'influenza significativa sul metabolismo dei lieviti. Per raggiungere i principali obiettivi enologici, il lievito richiede ottime condizioni per poter fermentare in modo affidabile e dare i migliori risultati sensoriali. La sola aggiunta di azoto (come il DAP) in fermentazione, è insufficiente per assicurare una fermentazione affidabile senza caratteri di ridotto e con aromi puliti. E' altrettanto essenziale fornire tutti i cofattori che regolano il metabolismo del lievito. Questi integratori assicurano, oltre all'azoto, un utilizzo efficiente delle fonti endogene di azoto nel mosto per condurre una fermentazione pulita, sicura e ricca di aromi. Essi permettono al lievito di avere condizioni ottimali per produrre vini di alta qualità.

FermControl™ BIO è la soluzione per avere una completa nutrizione e integrazione del lievito durante la fermentazione alcolica. Migliora tutte le funzioni metaboliche, le cinetiche fermentative e la qualità generale di tutti i vini.

FermControl™ BIO è un integratore completamente organico per la fermentazione alcolica dei vini a norma con i regolamenti per la certificazione organica EC 234/2007 e 889/2008.



► Grafico 1: Prova pratica di fermentazione 2012

La prova mostra la performance di FermControl™ BIO comparata ad un nutriente standard. La curva di fermentazione è più consistente e lineare, fino alla chiusura della fermentazione. Il livello finale di zuccheri residui è anche il più basso di tutte le prove.

Dati del vino: Pinot Bianco 2011, 13,3 vol% alc.

► Nessun off-flavours di ridotto

FermControl™ BIO migliora la qualità aromatica di tutti i vini. L'aggiunta di FermControl™ BIO in mosti poveri di azoto, ne può dimostrare la massima efficacia. L'aggiunta di FermControl™ BIO alla fermentazione alcolica evita la formazione di composti solforati indesiderati. Questo permette di produrre vini puliti con dei caratteri varietali esaltati e senza off-flavours di ridotto.

FermControl™ BIO:

- E' puro e non ha un impatto di lievito sul vino.
- Inibisce gli off-flavours di ridotto.
- Aumenta gli esteri fruttati.
- Abbassa l'acido acetico e SO₂.
- Fornisce delle condizioni ideali per una facile FML.
- Puo' essere usata in tutti i vini e mosti.

► Caratteristiche

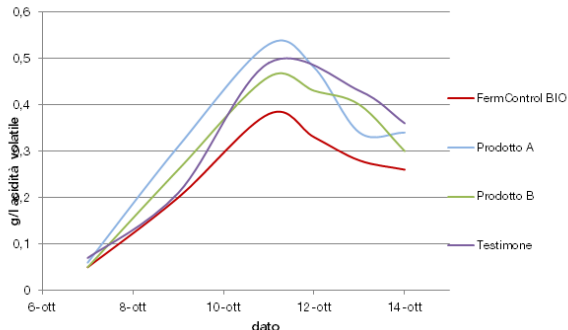
FermControl™ BIO migliora la capacità del lievito di utilizzare le fonti naturali di azoto nel mosto. Tutte le funzioni del lievito saranno migliorate senza la formazione di off-flavours o sottoprodotti indesiderati. La velocità di fermentazione può essere facilmente gestita dal controllo della temperature.

FermControl™ BIO è una soluzione completa...

- E' la soluzione in un unico prodotto.
- Rimpiazza tutti gli altri additivi di fermentazione e reidratazione.
- Apporta tutti gli aminoacidi richiesti, oligoelementi e vitamine.
- Evita aggiunte di DAP.
- Migliora l'assorbimento dell'azoto naturalmente presenti nei mosti.



Evoluzione dell'acidità volatile durante la fermentazione



► Grafico 2

Questo grafico mostra l'evoluzione dell' AV derivante da FA nella stessa prova. Utilizzando **FermControl™ BIO** ci sarà una significativa diminuzione di AV, se comparati con altri prodotti contenenti DAP e il testimone.

► Impiego

Dissolvere la dose raccomandata di **FermControl™ BIO** in acqua o vino a circa 20 °C. Mescolare fino a ottenere una sospensione omogenea e liquida. L'aggiunta di **FermControl™ BIO** deve essere condotta in 2 fasi:

Addizione 1: aggiungere la prima metà della dose consigliata (15 or 20 g /hL) al mosto, due giorni dopo l' inoculo.

Addizione 2: aggiungere la seconda metà della dose consigliata (15 or 20 g /hL) al mosto a due terzi della fermentazione (~ 8 Brix / 4.5 Baume).

► APA

Per assicurare ottime performance l' APA minima deve essere 140 ppm. Se l'apa è insufficiente aggiungere max. 20-30 g/hL di DAP, simultaneamente alla **addizione 1**.

► Dosaggio

Applicazione	Dosaggio
SUCCO O MOSTO < 23 °Brix/12.5 Baume	2 x 15 g /hL
SUCCO O MOSTO > 23 °Brix/12.5 Baume	2 x 20 g /hL

► Dosaggio d'emergenza

Applicazione	Dosaggio
Formazione di composti solforati tra la 1a e la 2a aggiunta	10 g /hL
Formazione di composti solforati tra la 2a addizione e 3.6 Brix (2 Baume)	5 g /hL

► Ingredienti

FermControl™ BIO è un blend di lieviti inattivi (*S. cerevisiae*) e scorze di lievito di origine organica certificata a norma con i regolamenti EC 834/2007 & 889/2008 . N organico ≥ 6,76%.

Il processo speciale di purificazione assicura un' alta purezza microbiologica.

Il prodotto è confezionato in atmosfera modificata. Tutti i componenti sono OGM free e a norma con gli standard Food Grade.

Per uso professionale enologico.

► Confezione/scadenza

FermControl™ BIO è confezionato in sacchetti di polilaminato da un 1 kg o da 5 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da forti fonti di calore e odore alla temperatura massima di 20°C. Il prodotto ha una shelf life di 24 mesi. La conservazione a temperature superiori può danneggiare il prodotto. Una volta che il pacchetto è aperto, utilizzare entro 7 giorni.



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



Distributore esclusivo per l'Italia:

Telefono: +39 0923 991951
Fax: +39 0923 1895381
E-mail: info@hts-enologia.com
Web: www.hts-enologia.com