



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



FermControl Clear up BIO



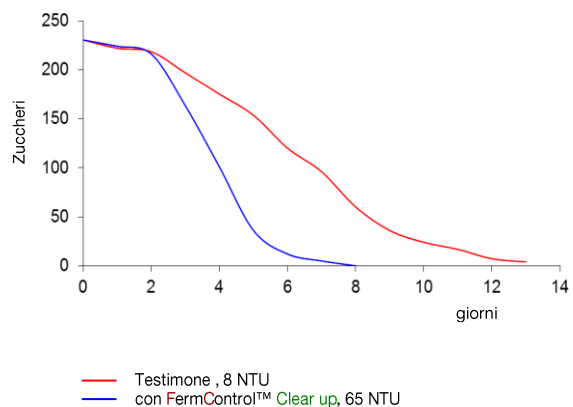
► Generale

Questa scorza di lievito altamente purificata presenta delle caratteristiche che la rendono utile per alcune interessanti applicazioni in vinificazione. Queste includono l'adsorbimento di sostanze che agiscono da inibitori causando arresti di fermentazione. Esempi di tali sostanze inibitrici sono gli acidi grassi (C12-C20) ma anche residui di pesticidi o tossine fungine (Micotossine). **FermControl™ Clear up** è la prima scorza di lievito che può rimuovere o ridurre queste sostanze quali acidi grassi a media catena e altre tossine del mosto o del vino. **FermControl™ Clear up** ha ottenuto la certificazione organica in accordo con i regolamenti EU 234/2007 e 889/2008 ed è approvato per la produzione di vini organici.

Applicazione

FermControl™ Clear up è una scorza di lievito altamente purificata. Lo speciale processo di lavaggio e di produzione assicura un'alta capacità di adsorbimento di varie sostanze che inibiscono o hanno un impatto sensoriale negativo sul vino. **FermControl™ Clear up** può anche essere usata per fare correzioni sensoriali in presenza di fenoli volatili. La terza applicazione è il ripristino della torbidità in mosti fortemente chiarificati, con un conseguente miglioramento delle dinamiche del lievito e una più sicura chiusura fermentativa in mosti ricchi di zuccheri. La figura 1, mostra l'effetto sulla dinamica del lievito in un vino bianco del 2011. Con **FermControl™ Clear up** il valore di NTU è incrementato a 65 NTU. È evidente che il processo fermentativo è più affidabile e regolare se comparato al testimone.

Prova con **FermControl™ Clear up** 2011



► Proprietà

FermControl™ Clear up ha diverse applicazioni per correggere fermentazioni lente, arresti di fermentazione, difetti sensoriali e off-flavours.

- Rimuove acidi grassi a media catena nei mosti o vini giovani.
- Si lega a residui di pesticidi e micotossine che hanno effetti inibitori sul lievito
- Può ridurre notevolmente il contenuto di fenoli volatili (es. da *Brettanomyces*)
- Migliora l'impatto sensoriale di vini ottenuti con fermentazioni difficili.

- Elimina gli off-flavours di idrogeno solforato nei vini giovani.
- Correzione di problemi del colore in vini bianchi, rossi e blanc de noirs.
- Ideale per ripristinare gli NTU in mosti molto chiarificati es. flottazione
- Nessun impatto sensoriale negativo sul vino.

► Impiego

FermControl™ Clear up può essere usato su mosti e vini giovani. Può anche essere usato in fermentazione di zucchero o di succhi di frutta concentrati. Per ogni applicazione è importante che FermControl™ Clear up sia ben sospeso e distribuito nel mezzo.

► Istruzioni per l'uso

- Portare in sospensione la dose consigliata di FermControl™ Clear up nel mosto/vino
 - Usare 10 L di vino/mosto per 1 kg
- Quando addizionato al vino/mosto, assicurarsi che la sospensione sia ben omogeneizzata nella vasca es rimontaggio.
- A meno che l'impiego non sia quello di ripristino dell'NTU su vini/mosti molti chiarificati, il tempo di contatto dovrebbe essere minimo 1-2 ore. Un massimo di 24 ore non dovrebbe essere superato
- Rimuovere FermControl™ Clear up con filtrazione o mediante travaso dopo sedimentazione.

► Dosaggio

Applicazione	Dosaggio
Fermentazioni lente o arresti di fermentazione	30-40 g/hL
Per adsorbire off-flavours e difetti olfattivi	10-30 g/hL
Ripristino torbidità	10-20 g/hL

Per fermentazioni lente o per arresti di fermentazione consigliamo:

- Aggiungere max. 30-40 mg/l SO₂ per i vini giovani
Attenzione alla formazione di CO₂!
- Aggiunta di FermControl™ Clear up ben disciolto
- Assicurarsi che la sospensione sia bene omogeneizzata nella vasca es. rimontaggio.
- Dopo 24 ore travasare in un serbatoio pulito ed in condizioni di protezione da ossigeno. Inoculare con nuovo lievito
- Aggiungere 10 g/hL di FermControl™ BIO

► Ingredienti

FermControl™ Clear up è una scorza di lievito (*S. cerevisiae*) a norma con i regolamenti organici EC 834/2007 & 889/2008 (N organico ≤ 2%). Tutti i componenti sono OGM free e a norma con gli standard Food Grade.
Per uso professionale enologico

► Confezione / Scadenza

FermControl™ Clear up è confezionato in sacchetti di polilaminato sottovuoto da 1 kg o 5 kg.
Scadenza: min. 24 mesi a 15°C, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da forti fonti di calore e odore. La conservazione sopra ai 35 °C può danneggiare il prodotto. Le confezioni aperte devono essere consumate immediatamente.



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura