

Ecobiol Pied de Cuve AROM

LIEVITO INATTIVATO PER L'ESPRESSIONE AROMATICA DEL LIEVITO DA UTILIZZARE DURANTE REIDRATAZIONE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Ecobiol Pied de Cuve Arom è un protettore di terza generazione, ottenuto da un ceppo di lievito selezionato per la sua eccezionale capacità di produzione di steroli, autolisato con un processo dedicato per concentrare gli steroli, e combinato in un lievito inattivato particolarmente ricco di minerali e vitamine. Questa composizione unica conferisce al prodotto la capacità di rafforzare la membrana dei lieviti attivi quando vengono reidratati. Più resistente e funzionale, la membrana plasmatica ottimizza gli scambi mosto-cellula, in particolare di precursori di aroma tiolati. Il risultato è che il lievito è in grado di far emergere tutto il potenziale aromatico del mosto, in tutta sicurezza per quanto riguarda la fermentazione, anche in condizioni di stress [ad esempio, chiarifica spinta, bassa temperatura, vinificazione in condizioni di riduzione].

Applicazioni:

Ecobiol Pied de Cuve Arom evita la produzione anomala di acidità volatili, aromi solforati e aumenta la produzione e la rivelazione di aromi da parte dei lieviti in tutte le condizioni, anche in condizioni di pressione alta (spumanti/frizzanti).

Apportando aminoacidi subito biodisponibili, Ecobiol Pied de Cuve Arom ottimizza il metabolismo del lievito ed in particolare la produzione di aromi e/o la rivelazione di precursori aromatici eventualmente presenti nel mosto. Ecobiol Pied de Cuve Arom arricchendo il lievito di aminoacidi liberi aumenta il contenuto di intermedi della catene metaboliche deputate alla produzione di aromi, in questo modo si ottengono vini più intensi e complessi già alla fine della fermentazione alcolica.

Ecobiol Pied de Cuve Arom è stato sviluppato per la piena espressione in situazioni in cui il lievito non ha la possibilità di esprimere tutto il suo potenziale. Durante la presa di spuma per esempio quando si devono sviluppare solo pochi gradi alcol.

Ecobiol Pied de Cuve Arom non sostituisce l'impiego di Ecobiol Pied de Cuve.

Composizione

Autolisato di lievito [*Saccharomyces cerevisiae*]
combinato in un lievito inattivato [*Saccharomyces cerevisiae*]

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo ocra.

Dosaggio

10-30 g/hl

Modalità d'impiego

Sciogliere Ecobiol Pied de Cuve Arom in una sufficiente quantità di acqua ed aggiungere omogeneamente alla biomassa in propagazione.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod.103069 - pacchetti da 1 kg

Cod.103072 - sacchi da 10 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com