

# NATJJA

## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Nutriente per il miglioramento del benessere del lievito e per l'ottimizzazione delle sue capacità di rivelazione aromatica

### ↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**NATJJA™** è un nutriente per lieviti innovativo, 100% organico, ideato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici. Grazie alla sua composizione organica equilibrata, combinata all'effetto anti-radicali liberi di uno specifico chitosano d'origine fungina e allo zinco derivante dal lievito, **NATJJA™** concorre ad ottimizzare il metabolismo secondario di rivelazione aromatica nel lievito, garantendo altresì la fermentazione alcolica e la protezione dall'ossidazione degli aromi rilasciati in questa fase.

### ↓ DOSAGGI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Subito dopo aver inoculato il lievito, aggiungere al mosto 40 g/hL di **NATJJA™**.

Un'aggiunta di prodotto pari a 40 g/hL corrisponde ad un apporto di azoto assimilabile (equivalente tecnico) di 35 mg/L. A seconda del contenuto iniziale di azoto assimilabile nel mosto, si consiglia di integrare la nutrizione ad 1/3 della fermentazione alcolica con un nutriente azotato supplementare.

Rimettere in sospensione **NATJJA™** in acqua tiepida o mosto in 10 volte il suo volume. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare bene il mosto mescolando accuratamente. Una volta preparata, la formulazione deve essere utilizzata nel corso della giornata.

### ↓ CARATTERISTICHE

Composizione:

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto in azoto organico <11,5% di materia secca (azoto equivalente) e contenuto in amminoacidi compreso tra 10% e 20% di materia secca (glicina equivalente).
- Lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto in azoto organico <9,5% di materia secca (azoto equivalente).
- Chitosano (origine *Aspergillus niger*).

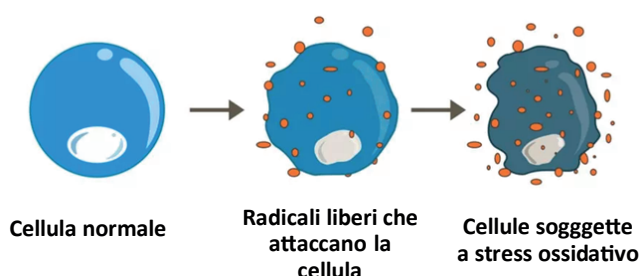
### ↓ CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg.

Conservare in un luogo asciutto e privo di odori tra i 5 e i 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.

# NATJJA

## Azioni antiradicaliche sinergiche per supportare lo stato fisiologico del lievito



In condizioni respiratorie, ma anche in presenza di etanolo, il lievito enologico produce radicali liberi responsabili soprattutto:

- dell'alterazione del DNA del lievito
- dell'induzione della morte cellulare
- della degradazione della membrana plasmatica (che può comportare un ridotto assorbimento dei precursori aromatici)
- dell'inattivazione di enzimi e aminoacidi (che può limitare la conversione dei precursori in aromi)

In virtù del suo elevato contenuto di azoto esclusivamente organico, **NATJJA™** consente una miglior regolazione della nutrizione così da evitare una crescita eccessiva della popolazione durante la fermentazione.

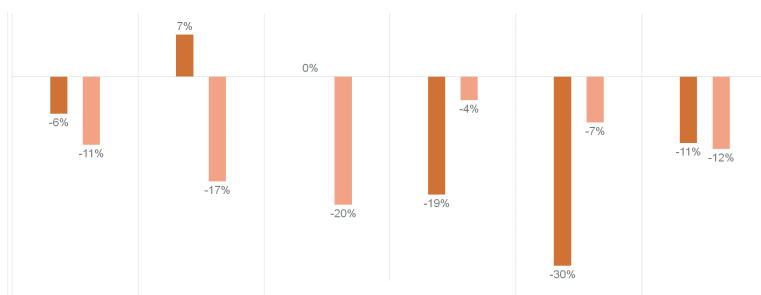
Inoltre, grazie all'elevato contenuto di zinco e alla presenza di uno specifico chitosano, **NATJJA™** concorre a ridurre l'attività nociva dei radicali liberi sulla salute del lievito, contribuendo così al suo benessere generale. Il lievito è quindi in grado di esprimere al meglio il proprio metabolismo secondario di rivelazione degli aromi dell'uva.

## Risultati comprovati della riduzione dello stress subito dal lievito

In una situazione di stress ossidativo, i lieviti enologici tendono a produrre più acido acetico e talvolta il suo estere, l'acetato di etile.

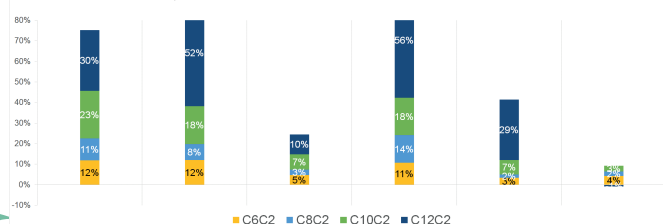
Dopo un'integrazione nutritiva con **NATJJA™**, i vini ottenuti presentano acidità volatili e contenuti di acetato di etile inferiori. Ciò sta ad indicare che lo stress ossidativo del lievito viene ridotto dalla presenza di **NATJJA™** fin dall'inizio della fermentazione.

VARIAZIONE DELL'ACIDITÀ VOLATILE E DEL TENORE IN ACETATO DI ETILE OTTENUTA CON LA NUTRIZIONE NATJJA™, CONFRONTATO CON IL TESTIMONE (AGGIUNTA DI DAP)



## La piena espressione degli aromi fruttati del vino, grazie al miglioramento del benessere del lievito

VARIAZIONE DEL TENORE IN ESTERI ETILICI DEGLI ACIDI GRASSI POST FA OTTENUTI CON LA NUTRIZIONE NATJJA™, POSTA A CONFRONTO CON LA NUTRIZIONE ORGANICA DI RIFERIMENTO



I risultati delle analisi aromatiche e sensoriali convalidano l'interesse per **NATJJA™** come percorso nutrizionale innovativo. L'impatto anti-radicali liberi di **NATJJA™** garantisce una riduzione dello stress ossidativo del lievito e la conservazione degli aromi rilasciati. I vini ottenuti esprimono quindi al meglio il loro potenziale aromatico varietale (toli) e fermentativo (esteri etilici degli acidi grassi).