



NUTRIENT VITTM END

L'ATTIVANTE ORGANICO PER UN FINALE
DI FERMENTAZIONE SICURO

NUTRIENTI



Nutrient Vit EndTM è una combinazione di uno specifico lievito inattivo più pareti cellulari messa a punto dalla divisione R&D di Lallemand con lo scopo di prevenire e curare i rallentamenti e gli arresti fermentativi.

L'abbassamento della vitalità dei lieviti nella fase finale della fermentazione alcolica è una situazione comune nell'ambito delle fermentazioni enologiche.

Le cause all'origine del problema sono molteplici: oltre a livelli di alcol eccessivi e temperature di fermentazione estreme, anche alcuni residui di pesticidi, acidi grassi a corta e media catena ed i loro esteri possono esercitare un'azione repressiva sui lieviti.

L'identificazione di pareti cellulari con la massima capacità di assorbimento di questi inibitori assieme alla combinazione con un lievito inattivo con spiccate proprietà nutrizionali (alto contenuto in aminoacidi utilizzabili dal lievito anche nella parte finale della fermentazione) ha portato alla formulazione di **Nutrient Vit EndTM**.

ARRESTI DI FERMENTAZIONE: QUALI SONO LE CAUSE PIÙ COMUNI?

- **Diminuzione della vitalità cellulare.**

Effetto combinato di più parametri come scarse dosi di ossigeno, alcol elevato, dose di inoculo insufficiente, picchi di temperatura durante la fase tumultuosa, scarsa attenzione alla nutrizione del lievito.

- **Acidi grassi a corta e media catena.**

Gli acidi grassi a 6, 8, 10 e 12 atomi di carbonio ed i rispettivi esteri occupano i siti attivi dei trasportatori di membrana, rendendoli meno efficaci nel trasporto degli zuccheri all'interno della cellula. La concentrazione di questi inibitori aumenta in presenza di mosti molto zuccherini, chiarifiche spinte, ceppi di lievito alto produttori, nutrizione e dose di inoculo scarse.

- **Presenza di altri inibitori come etanolo, residui di pesticidi etc.**

La presenza di etanolo rallenta la velocità di ingresso del glucosio nella cellula, limitando il flusso di protoni delle ATPasi di membrana con rischio di acidificazione del pH intracellulare.

- **Temperature estreme.**

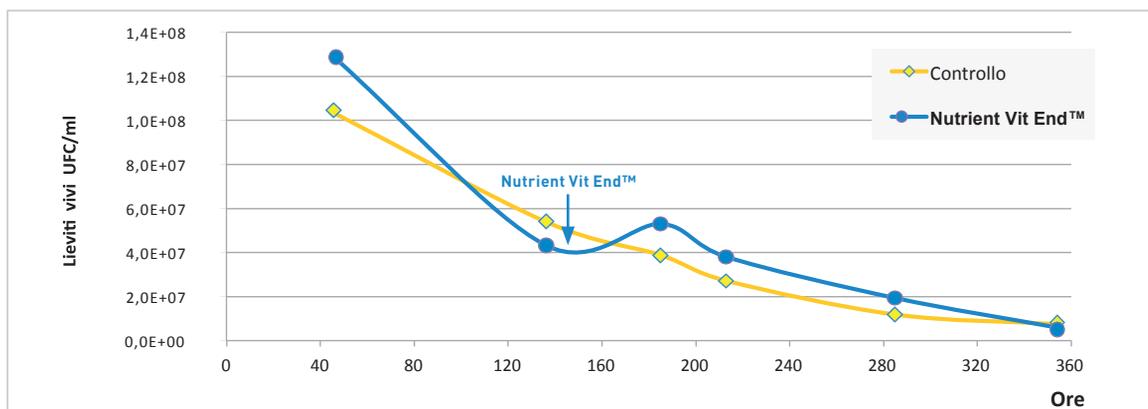
Alte temperature ed etanolo agiscono in sinergia aumentando l'acidificazione e quindi la mortalità delle cellule di lievito. Temperature eccessivamente basse provocano una ridotta popolazione vitale ed un innalzamento degli acidi grassi allungando oltremisura la durata della fermentazione.



NUTRIENT VIT END™

L'ATTIVANTE ORGANICO PER UN FINALE DI FERMENTAZIONE SICURO

FIGURA 1 Chardonnay Languedoc 2012, Tolosa Lab. (Francia). Lievito utilizzato: Uvaferm® WAM 25 g/hl, T° 20 °C. Nutrient Vit End™ 40 g/hl aggiunto a ¾ del consumo degli zuccheri.



APPLICAZIONI:

- Aumento della sicurezza fermentativa, soprattutto in condizioni difficili e a rischio
- Trattamento dei vini in arresto ove si desidera riattivare la fermentazione alcolica
- Pulizia sensoriale: assorbimento degli acidi grassi (odori di cera e solvente) e prevenzione delle deviazioni metaboliche del lievito
- Mosti da uve poco sane, con probabili residui di antiparassitari e fungicidi.

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Momento e tipologia di aggiunte consigliate		
Nel mosto: 30 g/hl in caso di rischio di alti residui di pesticidi e /o metalli pesanti	A 2/3 della fermentazione alcolica (≈ densità 1040): 30 g/hl per un finale di fermentazione sicuro (uso preventivo)	Arresto di fermentazione: 40 g/hl nel vino, lasciar sedimentare 2 giorni, poi travasare prima del reinocolo

Dose massima autorizzata: 200 g/hl.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO:

Prima dell'utilizzo disperdere il prodotto in un'adeguata quantità d'acqua, tale da evitare la formazione di grumi.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Nutrient Vit End™ è disponibile in sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg) o in formato bulk da 10 kg.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Distributore

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.