



D.ONE



Preparato a base di lievito ad inoculo diretto per la fermentazione alcolica di tutti i tipi di vino.

Formulazione di lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM e di lieviti inattivati, per uso enologico. Atto all'elaborazione dei prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITA' E PROPRIETA' ENOLOGICHE

Frutto dell'attività di ricerca e sviluppo LAFFORT®, D.ONE è una preparazione a base di lievito *Saccharomyces cerevisiae* dotato di una grande robustezza e di un complemento di attivazione a base di derivati da lievito, specifico per l'inoculazione diretta.

D.ONE è uno strumento sicuro, di facile utilizzo che conserva i vantaggi fermentativi di un ceppo selezionato.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 16 % vol.
- Temperature di fermentazione: 12 - 32°C.
- Fabbisogno in azoto: debole.

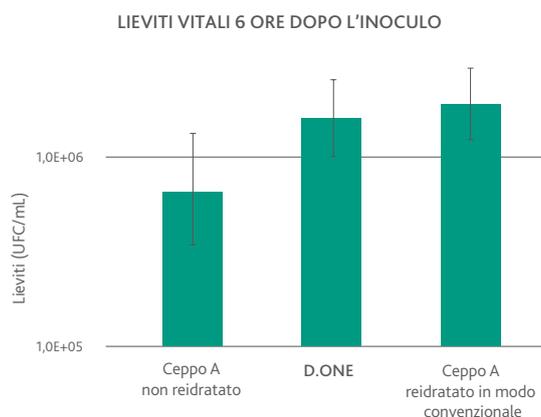
CARATTERISTICHE AROMATICHE

- Ceppo neutro (rispetta la tipicità dei vitigni).

RISULTATI SPERIMENTALI

Risultati comparativi del ceppo selezionato in base alla sua modalità di inoculo: non reidratata / reidratazione tradizionale / D.ONE .

Fermentazione di un mosto: TAVP = 14,5% vol. ; AT = 5,97 g/L ac. tart. ; SO₂ totale = 46 mg/L ; azoto assimilabile naturale 99 mg N/L regolato a 160 mg N/L ; pH 3,53



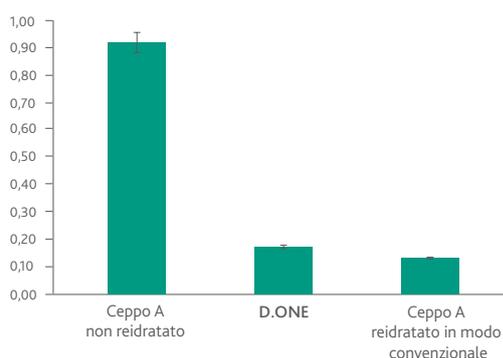
Confronto della popolazione di cellule vitali in base alla modalità di inoculo



LAFFORT

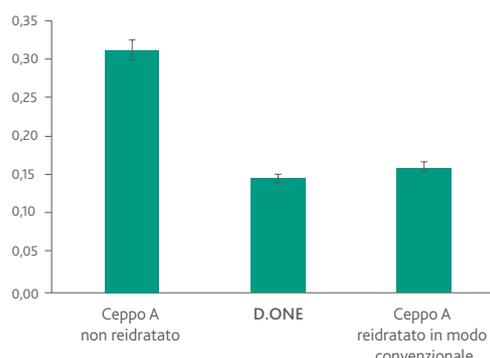
l'œnologie par nature

GLUCOSIO + FRUTTOSIO A FINE FA (g/L)



Concentrazione di zuccheri residui a fine FA.

AC. VOLATILE A FINE FA (g/L H₂SO₄)



Concentrazione di acidità volatile (g/L H₂SO₄) a fine FA.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare

Colore camoscio

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 7,5
 Cellule riattivabili LSAS / g
 (nella frazione LSAS) > 1.10¹⁰
 Batteri lattici UFC (/g) < 5,05.10⁴
 Batteri acetici UFC (/g) < 5,5.10³
 Coliformi (/g) < 10²
 E. Coli (/g) abs.

Staphylococcus (/g) abs.
 Salmonella (/25 g) abs.
 Piombo (ppm) < 2
 Arsenico (ppm) < 3
 Mercurio (ppm) < 1
 Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Operare l'inoculo il prima possibile durante il riempimento della vasca.
- Rispettare le dosi prescritte al fine di assicurare un buon impianto del lievito, anche in caso di una elevata popolazione di lieviti indigeni.

DOSE D'IMPIEGO

- 30 - 40 g/hL (a seconda del grado alcolico potenziale).
- Adattare la dose d'impiego a seconda del TAV potenziale:
 30 g/hL se TAVP < 14% vol / 40 g/hL se TAVP > 14% vol.
- 50 g/hL in caso d'inoculo tardivo.

APPLICAZIONE

- Aggiungere il preparato direttamente nella vasca da inoculare.
- Provvedere ad una efficace omogeneizzazione del mosto o del raccolto dopo l'inoculo.
- Se necessario, regolare l'azoto assimilabile (prima frazione) contemporaneamente all'incorporazione di D.ONE.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O.: 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 10 kg (2 x 5 kg - sacchetto sotto vuoto).



LAFFORT

l'œnologie par nature