

# FRESHAROM®

Preparazione specifica di lieviti inertati ad elevato potere riducente, per la protezione degli aromi dei vini bianchi e rosati.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.*

*Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

FRESHAROM® è uno dei frutti della ricerca condotta attorno all'affinamento dei vini sulle fecce fini (élevage sur lies) ed ai fenomeni di protezione dall'ossidazione ad esso collegati (LAVIGNE *et al*, 2000). In effetti i lieviti giocano un ruolo molto importante nella biosintesi e nella liberazione di composti antiossidanti, quali amminoacidi e peptidi solforati, tra i quali il glutatione.

Grazie alla sua composizione esclusiva in metaboliti riduttori, FRESHAROM® consente:

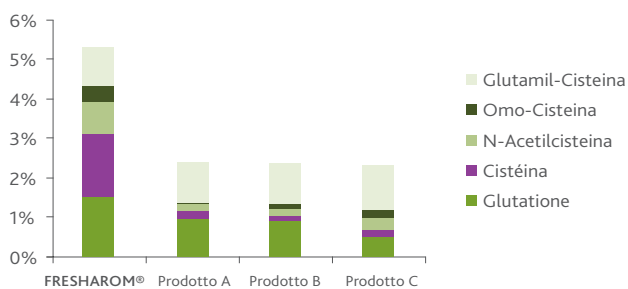
- Ai lieviti di assimilare, nel corso della fermentazione alcolica (FA), i precursori del glutatione (cisteina, N-acetilcisteina) e quindi di sintetizzare con maggiore efficienza questo tripeptide.
- Di proteggere efficacemente il potenziale aromatico del vino, ritardando inoltre in maniera significativa la comparsa delle note ossidate tipiche dell'invecchiamento (sotolone; fenilacetaldeide).
- L'efficace inibizione dei meccanismi di imbrunimento del vino.

FRESHAROM® consente poi di ottenere vini dotati di un più elevato potenziale aromatico ed una molto maggiore longevità.

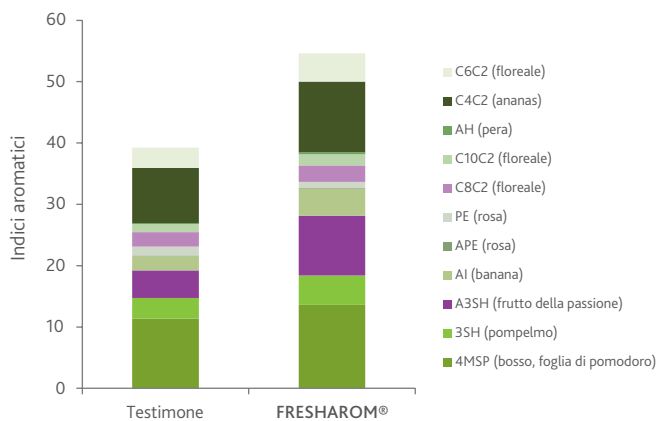
## RISULTATI SPERIMENTALI

**Figura 1:** Comparazione del potere riduttore\* del FRESHAROM® e di altri tre prodotti commerciali.

\* *Potere riduttore: composizione totale in composti riduttori (Glutatione e suoi metaboliti precursori).*



**Figura 2:** Indici aromatici (IA = concentrazione/soglia di percezione) in tioli volatili ed esteri fermentativi dopo 3 mesi di affinamento. (Comparazione di 2 modalità Sauvignon Blanc).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere Colore ..... marrone chiaro

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 7	<i>E. coli</i> (/25 g) ..... abs.
Aliquota insolubile (%) ..... > 60	<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... abs.
Azoto totale (%) ..... < 10	<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... abs.
Lieviti riattivabili (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Piombo (ppm) ..... < 2
Muffe (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Arsenico (ppm) ..... < 3
Batteri lattici (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Mercurio (ppm) ..... < 1
Batteri acetici (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Cadmio (ppm) ..... < 1
Coliformi (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Per ottenere una ottimale protezione del patrimonio aromatico si consiglia di proteggere il mosto dall'ossidazione nel corso delle fasi pre-fermentative, la scelta di un ceppo di lievito adatto al profilo del vino ed alle condizioni di fermentazione previste e di proteggere e nutrire adeguatamente i lieviti.

### DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

### APPLICAZIONE

Incorporare **FRESHAROM**® direttamente in vasca nel corso del primo terzo di fermentazione alcolica.

Al fine di ottenere l'effetto protettivo del **FRESHAROM**®, è necessario provvedere a soddisfare in modo tempestivo ed efficace i fabbisogni nutrizionali dei lieviti in FA, con apporti mirati di sali d'ammonio e/o di azoto organico.

### 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.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

### CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 1 kg in cartone da 10 kg.
- Sacchetto da 5 kg in cartone da 10 kg.

