

FRESHAROM®

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

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Conforme al regolamento CE n°606/2009.

SPECIFICITÀ

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.
- di favorire il metabolismo dei lieviti durante la fermentazione alcolica.

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).

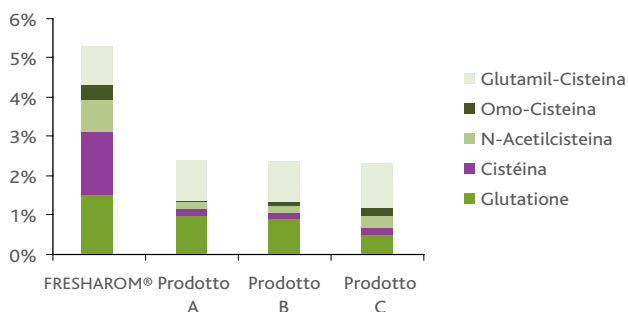
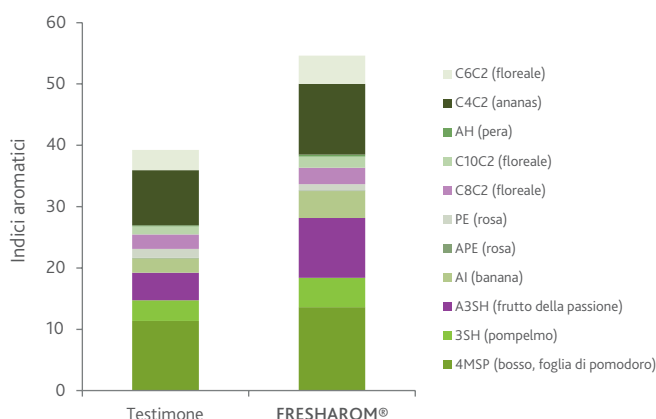


Figura 2: Indici aromatici (IA = concentrazione/soglia di percezione) in tioli volatili ed esteri fermentativi dopo 3 mesi di affinamento. (Comparazione di 2 modalità Sauvignon blanc).



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto..... polvere

Colore marrone chiaro

ANALISI CHIMICA E BIOLOGICA

Umidità < 7%

Aliquota insolubile > 60%

Azoto totale < 10%

Piombo < 2 ppm

Cadmio < 1 ppm

Mercurio < 1 ppm

Arsenico < 3 ppm

Batteri lattici < 10³ UFC/g

Batteri acetici < 10³ UFC/g

Coliformi < 10² UFC/g

Staphylococcus assente/g

Salmonelle assenti/25g

E. coli assente/g

Lieviti riattivabili < 10² UFC/g

Muffe < 10³ UFC/g

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

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.

MODALITA' D'USO

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.

CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, in un locale a temperatura moderata, al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori estranei.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale - in imballo integro): 3 anni dal confezionamento.
- Utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.

CONDIZIONAMENTO

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

