

ACTIVANTES DE FERMENTACIÓN



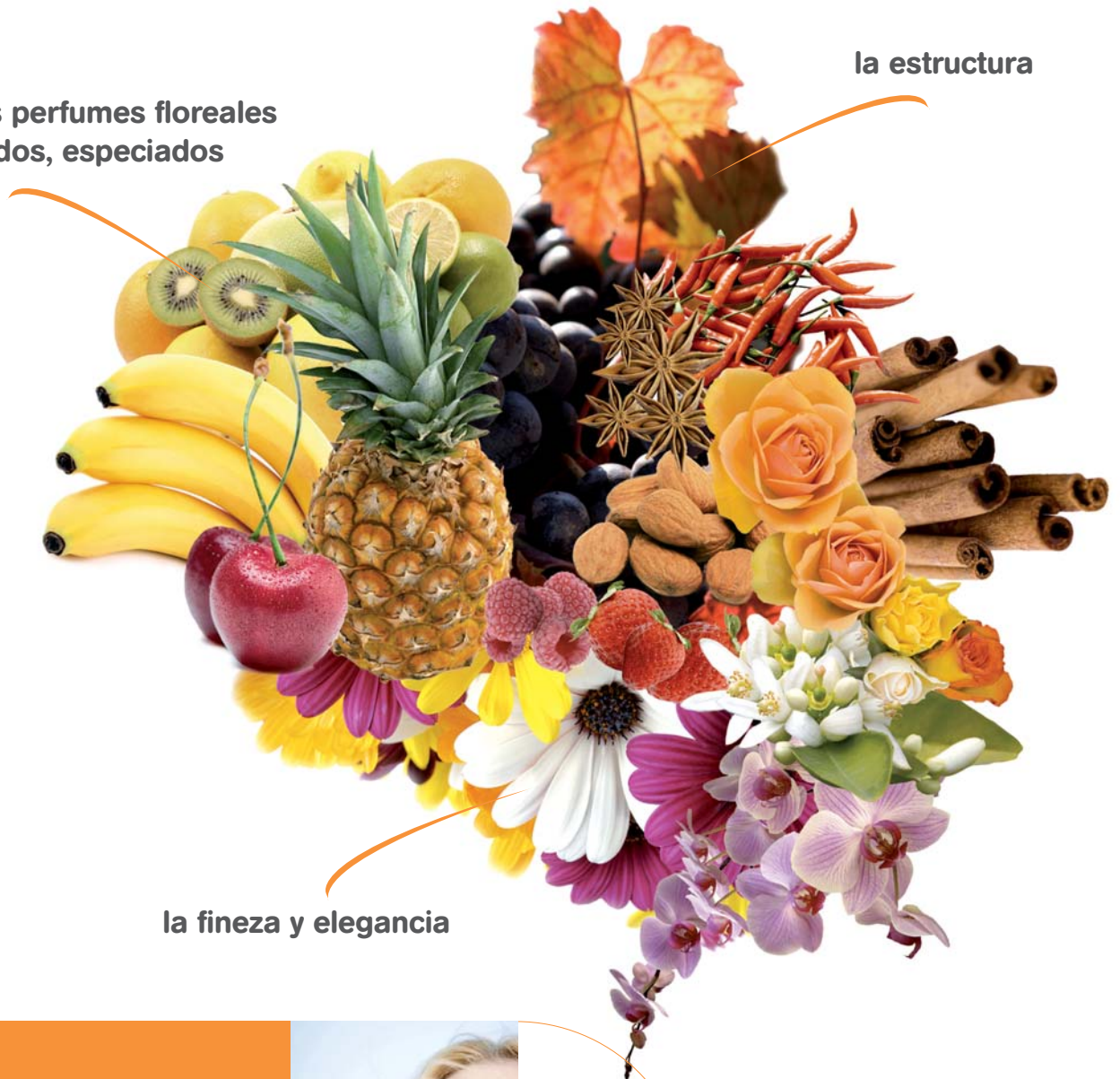
EVERINTEC

Los modernos activantes de fermentación, además de aportar elementos nutritivos indispensables para la fermentación alcohólica, mejoran la calidad del vino porque actúan en sinergia con las levaduras seleccionadas y las técnicas de vinificación escogidas por el Enólogo según el “proyecto vino” deseado.

Objetivos:

**exaltar los perfumes floreales
afrutados, especiados**

la estructura



la fineza y elegancia

**armonía sensorial
estabilidad gustativa**



Los nuevos activantes EVER INTEC, poseyendo además un rico balance en aminoácidos, como precursores de aroma, contribuyen ellos mismos al mejoramiento organoléptico y a la longevidad del vino para una evolución sensorial positiva.

Es conocido que el “nivel de carencia” de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) en el mosto o en el pisado es de alrededor 150mg/l. Cuando el transcurso climático, el grado de maduración y la técnica de vinificación reducen el NFA por debajo de tales valores, hay altas probabilidades de producir vinos anónimos y/o ricos de ácido sulfhídrico.

EVER INTEC propone:

ZIMOVIT T52 para un aporte equilibrado de nitrógeno fácilmente asimilable y Tiamina (Vitamina B1)

ZIMOVIT para un aporte equilibrado de nitrógeno fácilmente asimilable, Tiamina (Vitamina B1) y fibras de α -celulosa.



Si por un lado, la nutrición de nitrógeno permite tener una buena calidad de células, por el otro, es necesario que estas estén bien nutridas y mantenidas activas y vitales durante todo el proceso de fermentación, desde el inicio.

Con este objetivo los “**activantes polifuncionales**” EVER INTEC desempeñan un importante papel aportando la justa cantidad de esteroides y ácidos grasos saturados e insaturados, fundamentales para el mantenimiento de la funcionalidad de la membrana celular. Los nuevos activantes EVER INTEC son ricos en aminoácidos, siendo estos los precursores aromáticos y los únicos compuesto útiles para la expresión aromáticas de la levadura.



NUTROZIM

Además de integrar el NFA, aporta “factores de crecimiento” fácilmente asimilables, útiles al mantenimiento de una cinética de la fermentación constante. Es aconsejable en los mostos limpios donde las fibras de α -celulosa y las cáscaras de la levadura sirven de soporte físico a las levaduras y desempeñan un precioso efecto detoxificador y una eficaz reducción de las ocratoxinas cuando las hay.

BIOCIBUS GOLD

Preparado compuesto de cáscaras de levadura oportunamente seleccionadas para un aporte balanceado de aminoácidos, oligopéptidos, factores de “crecimientos y sobre vivencia”. Suministrado al principio de la fermentación alcohólica asegura un rápido inicio y el mantenimiento de una cinética regular. Permite el desarrollo de una población celular caracterizada por una funcionalidad constante de la membrana durante todo el proceso fermentativo.

CREAFERM

Preparado compuesto de cáscaras de levaduras seleccionadas, para un aporte de “alimentos nobles”, sobretodo esteroides y ácidos grasos de larga cadena y “factores de crecimiento” como aminoácidos, vitaminas y oligoelementos. La calidad de los nutrientes se asocia al efecto detoxificador indispensable cuando las condiciones de fermentación son difíciles como en el caso de elevadas gradaciones alcohólicas y paradas de fermentación (ver procedimiento).

BIOCIBUS EXTRA

Preparado compuesto de cáscaras de levadura, optimizado por el máximo rendimiento celular, bien sea por el aporte de nitrógeno que por el aporte de lípidos. Se distingue por la riqueza de ácidos grasos saturados y ergosterol útiles para la fermentación donde el elevado tenor alcohólico y las condiciones particularmente difíciles pueden obstaculizar las performances de la levadura.

Los aminoácidos presentes en forma natural y balanceados, constituyen importantes precursores para valorizar la expresión aromática de la levadura permitiendo la producción de vinos más estables desde el punto de vista organoléptico.



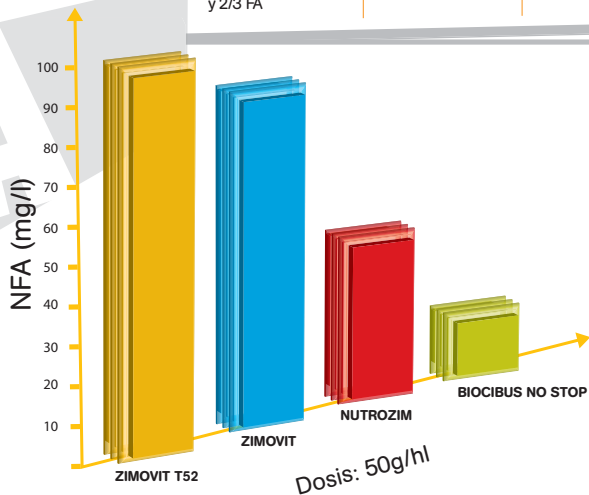
BIOCIBUS NO STOP

Cuando hay riesgos de desaceleración o parada de la fermentación o los síntomas se están ya notando (cinética lenta, tufo de reducción etc.) es esencial poner en marcha un estrategia particular. **Biocibus NO STOP**, con sus fracciones de cáscaras de levadura, realiza una importante acción absorbente de los productos inhibidores de la fermentación. Además con su fracción de amonio fosfato está en capacidad de suplir posibles carencias de NFA.

Tabla de resumen y aplicación

ACTIVANTES

	MOMENTO AÑADIDURA	EFFECTO DETOXIFICADOR Y REDUCCIÓN DE LAS OCRATOXINAS	SOPORTE FÍSICO A LAS LEVADURAS	FERMENTACIÓN A ELEVADA GRADACIÓN ALCOHÓLICA PARADA DE FERMENTACIÓN	MANTENIMIENTO FUNCIONALIDAD DE LA MEMBRANA	APORTE AMINOÁCIDOS COMO PRECURSORES AROMÁTICOS
BIOCIBUS EXTRA	PUESTA EN MARCHA y 2/3 FA	😊😊😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊😊😊
CREAFERM	PUESTA EN MARCHA y 2/3 FA	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊
BIOCIBUS GOLD	PUESTA EN MARCHA y 2/3 FA	😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊
NUTROZIM 50 g/hl = 50 mg/L NFA	PUESTA EN MARCHA (< 150 mg/l) Después 3 días FA	😊😊😊	😊😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊	😊😊😊
ZIMOVIT 50 g/hl = 90 mg/L NFA	PUESTA EN MARCHA (< 150 mg/l) Después 3 días FA	😊	😊			
ZIMOVIT T52 50 g/hl = 100 mg/L NFA	PUESTA EN MARCHA (< 150 mg/l) Después 3 días FA y 2/3 FA					



El gráfico y la tabla suministran al enólogo una indicación de las funciones de los diferentes activantes **EVER INTEC**.

En forma particular en el gráfico se nota que **ZIMOVIT T52** aporta la mayor cantidad de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) sin los efectos de soporte físico ya que es soluble en el mosto/vino.

BIOCIBUS EXTRA representa lo mejor de la gama, posee características y elementos que mejoran netamente las cualidades sensoriales del vino.



Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

www.everintec.it



EVERINTEC

EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY tel. +39 0421 200 455 r.a. fax +39 0421 200 460 e-mail: info@everintec.it

Unità locale:

San Giovanni Lupatoto (VR) ITALY tel. +39 045 8751245 fax +39 045 8751247