

KIT GAÏA™ APPASSIMENTO

LIEVITO SECCO ATTIVO

Protezione naturale nei confronti di *Botrytis cinerea* durante il processo di appassimento dell'uva



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Durante il processo di appassimento, i microrganismi responsabili di infezioni (come *Botrytis cinerea*) possono andare incontro ad una moltiplicazione incontrollata. I rischi aumentano quando le condizioni ambientali dei fruttai non sono idonee. Le condizioni da tenere sotto controllo in questo delicato processo sono temperatura, umidità e un'adeguata ventilazione. E' soprattutto nelle condizioni di appassimento statiche (assenza di ventilazione), che il vapore acqueo che si libera dagli acini, a seguito della loro disidratazione, tende a stagnare nello strato d'aria prossimo alla superficie dell'uva creando un ambiente favorevole alle contaminazioni microbiologiche con conseguente rallentamento della cinetica di disidratazione.

L'Institut Français de la Vigne et du Vin ha selezionato in Borgogna tra il 2002 e il 2009, un ceppo particolare di *Metschnikowia fruticola*, **Gaïa™**, a partire da una collezione di 552 ceppi isolati da uva o mosti non fermentati per il biocontrollo nelle fasi pre-fermentative, allo scopo di proporre uno strumento di limitazione dell'utilizzo dell'anidride solforosa dal carro di raccolta fino alla vasca.

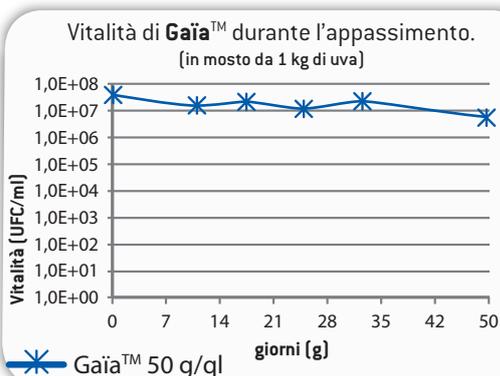
L'elevata capacità di adattamento e sopravvivenza in condizioni difficili (basse temperature e scarsa disponibilità di nutrienti ed acqua) lo rendono un candidato ideale all'utilizzo in condizioni critiche come l'appassimento delle uve in fruttajo per combattere le infezioni causate da *Botrytis cinerea*.

Il mantenimento delle corrette condizioni ambientali in fruttajo e l'utilizzo di **Gaïa™ Kit appassimento** permettono di conservare l'uva in uno stato sanitario ottimale.

Gaïa™ Kit appassimento è formato dal lievito **Gaïa™** e da uno specifico nutriente (NG-KA) studiato appositamente per garantire il corretto apporto di azoto organico e vitamine durante il periodo di riposo dell'uva.

L'efficacia di questo specifico trattamento è stata dimostrata tramite analisi genomiche e microbiologiche che ne hanno evidenziato la capacità di prevenire e di contenere gli attacchi fungini.

Questo lievito facilita inoltre l'inoculo dei lieviti selezionati (*S. cerevisiae*) introdotti in seguito per guidare la fermentazione.

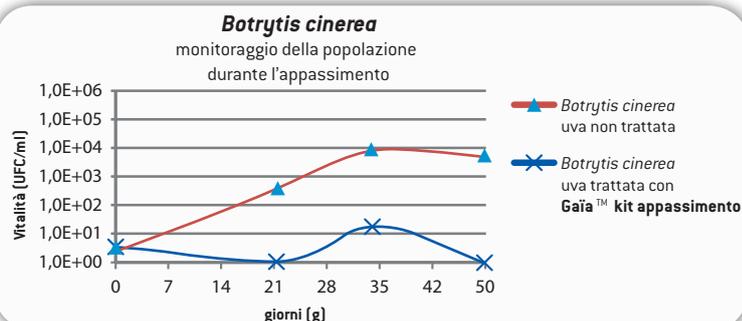


Andamento della crescita di *Botrytis cinerea* durante il periodo dell'appassimento.

Dati ottenuti da sperimentazioni su scala reale a seguito di induzione della crescita di *Botrytis*.

L'uva posta in appassimento è sensibile ad attacchi botritici specialmente nelle fasi iniziali del periodo di riposo, perché *Botrytis cinerea* trova le condizioni ideali per il proprio sviluppo.

Gaïa™ si è dimostrata efficace nel prevenire queste infezioni, mantenendo un'elevata vitalità per tutto il periodo di appassimento.



KIT GAÏA™ APPASSIMENTO

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Metschnikowia fructicola*
- Fattore Killer: K2 attivo
- Potere di colonizzazione: elevato.
- Potere di moltiplicazione: elevato.
- Potere di competizione: elevato.
- Resistenza all'alcol: molto debole
- Resistenza all'SO₂: 50 mg/L di SO₂ totale
- Resistenza a bassi pH: almeno fino a pH 3.0
- Potere fermentativo: molto debole
- Nessuna produzione di metaboliti indesiderati (soprattutto acidità volatile).
- Necessita l'utilizzo sequenziale di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per realizzare la fermentazione alcolica.

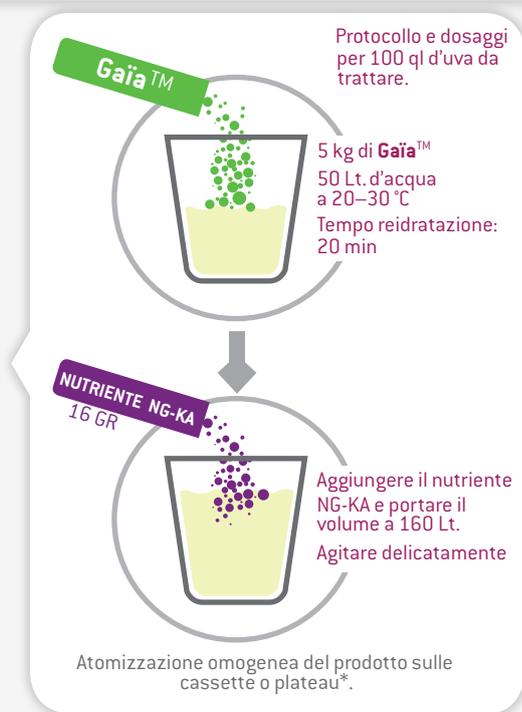
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : > 10 miliardi di cellule/g.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

Gaïa™ Kit appassimento è stato ideato per il trattamento di 100 qL di uva. Il kit contiene 5 kg di lievito e 16 gr. di nutriente NG – KA.

- Reidratare con 10 volumi di acqua a 20 - 30°C (5 kg di lievito in 50 litri di acqua). È essenziale reidratare il lievito in recipiente idoneo.
- Mescolare bene, quindi lasciare riposare la dispersione acquosa per 20 minuti.
- Aggiungere il nutriente NG – KA (16 grammi).
- Una volta terminata questa fase è necessario raggiungere il volume di distribuzione del prodotto (160 litri totali per 100 qL di uva) che permette sia una buona adesione di **Gaïa™** sull'uva, sia la diffusione dello stesso su tutta la superficie disponibile.



CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Dieci pacchetti da 500 g sottovuoto di Gaïa™ per un totale di 5 kg.
- Barattolo contenente 16 grammi di nutriente.
- Conservare a 4°C in cella frigorifera. Dopo l'apertura è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.