

Ecobiol Blanc

COMPLEMENTO NUTRITIVO CON FUNZIONI ANTIOSSIDANTI COMPOSTO DA LIEVITO INATTIVATO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Nella vinificazione in riduzione

Sull'onda dei successi ottenuti sui mercati dei "vini nel nuovo mondo" si sta sempre più diffondendo la produzione di vini bianchi ottenuti tramite tecniche di vinificazione in riduzione. Lo scopo di questa tecnologia è l'ottenimento di vini freschi ed intensi, con predominanza degli aromi varietali. Tralasciando il dettaglio delle operazioni richieste per l'applicazione di un corretto protocollo di vinificazione, vale la pena ricordare che vengono impiegate tecniche per ridurre il contatto con l'ossigeno e/o ridurne la sua azione nei mosti e nei vini tramite l'uso di gas inertizzanti, prodotti antiossidanti, controllo delle temperature; in questo senso anche i lieviti ed i loro derivati possono giocare un ruolo ausiliario quali "antiossidanti biologici". Infatti durante le prime fasi della fermentazione i lieviti consumano rapidamente l'ossigeno presente nel mezzo ed è anche noto che alla fine della fermentazione le fecce (che sono in gran parte formate da lieviti morti in autolisi) possiedono proprietà antiossidanti. Sulla base di queste osservazioni la Perdomini-IOC ha sviluppato Ecobiol Blanc un nuovo nutriente con caratteristiche antiossidanti derivato da uno specifico ceppo di lievito.

Ecobiol Blanc aggiunto subito dopo la pressatura si prefigge il duplice scopo di fornire fattori nutritivi e di sopravvivenza al lievito in modo di avere un rapido avvio ed una fermentazione completa e regolare, e di svolgere esso stesso un'azione antiossidante.

Ecobiol Blanc aumenta le sensazioni di volume e morbidezza, riduce la sensazione di astringenza e diminuisce l'intensità delle note amare. Nel contempo si riducono le note vegetali e gli aromi solforati negativi migliorando l'aspetto organolettico dei vini.

L'effetto del glutatione

Questo tripeptide ha elevate proprietà antiossidanti che nei vini bianchi possono tradursi con un'esaltazione della freschezza e dell'intensità aromatiche.

Ecobiol Blanc deriva da un ceppo di lievito naturalmente ricco in glutatione.

Il suo impiego durante la fermentazione alcolica dei vini bianchi e rosati, permette di migliorare le caratteristiche organolettiche riequilibrando le sensazioni gustative ed aumentando la morbidezza.

Composizione

Lievito inattivato (*Saccharomyces Cerevisiae*), per il miglioramento organolettico e ossidoriduttivo dei vini bianchi e rosati.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo ocra.

Dosaggio

20- 40 g/hl di pigiato.

Dose massima consentita:

40 g/hl.

Modalità d'impiego

Sciogliere Ecobiol Blanc in una quantità di acqua o mosto pari a quattro volte suo peso. Mescolare con vigore e aggiungere al mosto subito dopo la pressatura.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 103058 - pacchetti da 1 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com