

ACTIVIT O

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Nutrimiento completo, organico al 100%, per una fermentazione di alta qualità

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACTIVIT O è un nutriente costituito da azoto esclusivamente organico e ricco di tiamina. A base di lieviti inattivi, fornisce anche i minerali e le altre vitamine indispensabili ai lieviti.

ACTIVIT O favorisce così una crescita regolare dei lieviti, permettendo di raggiungere una biomassa sufficiente per realizzare la fermentazione alcolica ed evitando al contempo i fenomeni di sovrappopolamento all'origine di difficoltà fermentative e dello sviluppo di odori di zolfo. Lo stato fisiologico di ogni cellula di lievito è ottimizzato.

ACTIVIT O permette anche di favorire l'espressione degli aromi :

- fermentativi grazie all'apporto diretto di aminoacidi, fonte di esteri fruttati e floreali,
- varietali, evitando l'inibizione della rivelazione dei tioli fruttati, provocata dagli eccessi di sali di ammonio.

ACTIVIT O limita inoltre la produzione di SO₂ che si osserva a volte con l'uso dei sali di ammonio, rinforzando al contempo l'efficacia della solfitazione grazie alla presenza della tiamina che limita i fenomeni di combinazione.

Utilizzabile per l'elaborazione dei vini biologici ⁽¹⁾, **ACTIVIT O** risponde alle esigenze nutrizionali del lievito, agli obiettivi di qualità sensoriale dei vini ed anche allo spirito di una vinificazione ragionata e naturale e di una enologia più preventiva che curativa.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

- 10-40 g/hL in funzione dell'azoto assimilabile del mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione di zuccheri da far fermentare e dell'obiettivo voluto per il prodotto.

In generale, si consiglia di aggiungere **ACTIVIT O** in due volte : giusto dopo l'aggiunta dei lieviti e ad un terzo della fermentazione alcolica.

In caso di carenza importante, completare con del FOSFATO BIAMMONICO (DAP) ad un terzo della fermentazione alcolica.

Rimettere **ACTIVIT O** in sospensione sciogliendolo in una quantità d'acqua o di mosto pari a 10 volte il suo volume. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare per bene tramite rimescolamento.

| Carenza di azoto assimilabile nel mosto | Completamento dei lieviti | Completamento ad un 1/3 della fermentazione (perdita : da 30 a 40 punti di densità) |
|---|---------------------------|---|
| Forte | ACTIVIT O (20 g/hL) | ACTIVIT O (20 g/hL) + DAP |
| Media | ACTIVIT O (10 g/hL) | ACTIVIT O (10 à 30 g/hL) |
| Debole | ACTIVIT O (10 g/hL) | ACTIVIT O (10 g/hL) |

CARATTERISTICHE

- Origine : *Saccharomyces cerevisiae*, cloridrato di tiamina.
- Preparato solido contenente degli insolubili.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 1 kg e 5kg

Conservare in un locale asciutto a temperatura ambiente, esente da odori. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può più essere conservato. Una volta preparato, il formulato deve essere utilizzato in giornata.

[1] Conformemente al regolamento UE n° 203/2012, Appendice VIII bis che modifica il regolamento CE n° 889/2008 relativo alle modalità di applicazione del regolamento CE n° 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda i vini biologici. È responsabilità del cliente di informarsi presso il proprio organismo certificatore al fine di verificare la conformità di questo prodotto con le proprie norme. La presente è una interpretazione della regolamentazione in vigore che speriamo sia la più giusta possibile. IOC non potrà essere considerata in nessun caso responsabile di un errore di valutazione o per qualsiasi danno connesso con l'uso di questo prodotto senza altra verifica.

ACTIVIT O

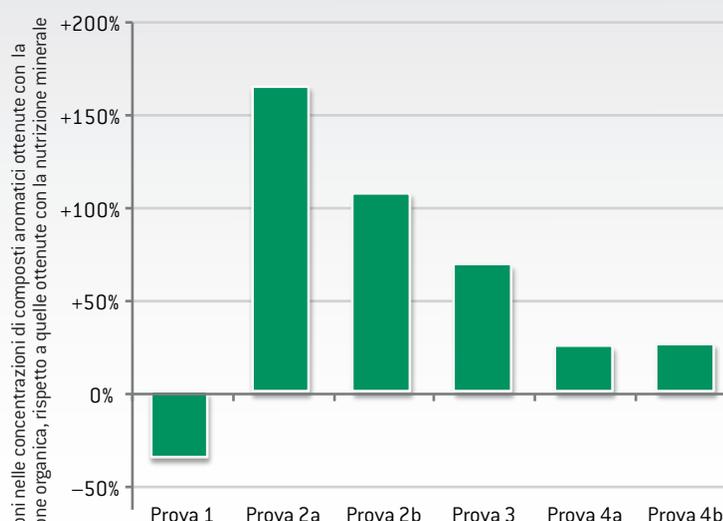
Il nutriente indispensabile che permette l'espressione del potenziale aromatico dell'uva

Recenti lavori hanno messo in evidenza un fenomeno di inibizione della liberazione dei tioli varietali quando il lievito si trova di fronte ad un eccesso di azoto ammoniacale.

L'assorbimento dei precursori dei tioli nelle cellule del lievito viene in effetti represso. Nel corso delle sperimentazioni effettuate, si è anche osservato che la nutrizione con **ACTIVIT O** favorisce fortemente la rivelazione del 3SH, un tiolo fruttato responsabile delle note di agrumi e di frutti della passione, rispetto all'uso di fosfato biammonico (DAP).

Allo stesso modo, certi esteri fruttati e floreali si sono espressi meglio con la nutrizione organica.

Tiolo fruttato 3SH: miglioramenti ottenuti con la nutrizione organica rispetto al DAP



Variazioni nelle concentrazioni di composti aromatici ottenute con la nutrizione organica, rispetto a quelle ottenute con la nutrizione minerale
Prove su Sauvignon - Centro - Lievito IOC REVELATION THIOLS - Aggiunta di tiamina - Annata 2010 e 2012

Il sovrappopolamento, primo problema nella malnutrizione dei lieviti

L'azoto ammoniacale - o minerale - è assimilato dal lievito in qualche ora. All'inizio della fermentazione, una aggiunta di azoto ammoniacale può quindi provocare un sovrappopolamento di lieviti. Questa biomassa gigantesca, per alimentarsi, consuma rapidamente i nutrienti del mosto, provocando una carenza molto nociva. In effetti, il lievito utilizzerà allora i propri aminoacidi solforati e farà così apparire degli odori di zolfo. Una qualsiasi aggiunta supplementare di azoto ammoniacale in questa fase avrà per unico effetto di fare aumentare il fenomeno del sovrappopolamento.

L'azoto organico è costituito da diversi aminoacidi che vengono assimilati dai lieviti lentamente e in modo regolare. L'apporto di **ACTIVIT O** permette quindi di lottare contro questi problemi di sovrappopolamento e di carenza indotta.

