

Ecobiol Rouge

STABILIZZANTE DEL COLORE A BASE DI LIEVITO INATTIVATO

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

Per la stabilizzazione del colore è indispensabile che gli antociani liberi si complessino; diverse sono le molecole con cui gli antociani possono reagire: tannini, antociani, proteine e, come è stato recentemente dimostrato, anche con i polisaccaridi e tra questi con le mannoproteine derivate dai lieviti.

Mentre alcune interazioni sono negative perché comportano la precipitazione, per esempio i complessi con le proteine, i polisaccaridi derivati dai lieviti sono particolarmente efficaci nello stabilizzare il colore tramite la formazione di macromolecole unite da legami forti. Sfortunatamente le mannoproteine sono cedute dai lieviti in ritardo rispetto all'estrazione degli antociani dovuta alla macerazione, per questo è importante aggiungere Ecobiol Rouge nella prima fase della vinificazione.

Interazioni tannini-polisaccaridi

Anche i tannini beneficiano della presenza di polisaccaridi di origine parietale: si assiste alla riduzione della sensazione di astringenza e al miglioramento dell'aspetto organolettico dei vini. Quindi con Ecobiol Rouge otterremo vini più morbidi e di maggior struttura.

Solo la componente attiva

Con Ecobiol Rouge aggiungiamo solo ciò che serve alla stabilizzazione del colore e alla riduzione dell'astringenza dei tannini; si tratta, quindi, di un prodotto particolarmente purificato, studiato appositamente per questo scopo e, quando opportunamente integrato dalle altre tecniche di stabilizzazione quali micro-ossigenazione ed aggiunta di tannini esogeni, è in grado di fornire vini più colorati, stabili, morbidi e voluminosi.

Composizione

Lievito inattivato (*Saccharomyces Cerevisiae*) per limitare l'astringenza dei tannini.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo ocre.

Dosaggio

20- 30 g/hl di pigiato.

Modalità d'impiego

Sciogliere Ecobiol Rouge in una sufficiente quantità di acqua ed aggiungere alla massa entro le prime 12-24 ore dall'avvio della fermentazione.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

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

Confezioni

Cod. 103076 - pacchetti da 1 kg