IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

LOW SO_2 SOLUTIONS

FULLPROTECT

TRATTAMENTO A BASE DI SPECIFICI DERIVATI DEL LIEVITO E TANNINO

Protezione del mosto e dell'uva contro l'ossidazione del colore e degli aromi

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Le fecce di lievito possiedono naturalmente un notevole potere riducente. **FULLPROTECT** è costituito da uno specifico lievito inattivato che permette la stabilizzazione di pigmenti e aromi così da limitarne l'ossidazione e la loro evoluzione. Infatti, tra questi composti e alcune macromolecole della parete(come le mannoproteine) del lievito inattivato, si formano legami che riducono la sensibilità alle ossidazioni secondarie.
Destinata alla produzione di vini bianchi o rosati, la formulazione **FULLPROTECT** mette in gioco la sinergia tra questi meccanismi e la protezione ossidativa esercitata da un tannino selezionato. La presenza di polifenoli specifici, facilmente ossidabili e quindi molto reattivi, fa si che questo tannino diventi il substrato preferito per l'attività enzimatica durante le ossidazioni primarie.
Come coadiuvante nella vinificazione, questo tannino contribuisce anche alla chiarifica dei mosti.

Aggiunto precocemente nella massa o nel mosto all'uscita della pressa, **FULLPROTECT** permette quindi di:
- limitare lo sviluppo della componente gialla-arancione dei vini bianchi o rosati;
- preservare gli aromi sensibili, soprattutto i tioli varietali.

FULLPROTECT funge da strumento alternativo e complementare per limitare l'utilizzo della SO_2.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

- Dosaggio : 30 g/hL in una sola volta, o frazionato, per coprire le varie tappe sensibili dal punto di vista ossidativo.
- Aggiungere alla massa, nella pressa, all'uscita della pressa o all'inizio della sedimentazione.
- Rimettere **FULLPROTECT** in sospensione in 10 parti d'acqua o di mosto e mescolare bene. Aggiungere nella massa facendo attenzione ad omogeneizzare bene (successivamente nella massa o all'inizio in fase di riempimento della vasca all'uscita della pressa) facendo molta attenzione a non incorporare ossigeno.

CARATTERISTICHE

- Lieviti inattivati specifici (*Saccharomyces cerevisiae): tenore in azoto organico <9,5% di materia secca (azoto equivalente).*
- Tannino gallico selezionato: tenore in fenoli totali > 65 %.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg.

Stoccare in luogo asciutto e privo di odori tra 5 e 25°C. Una volta aperto il sacchetto il prodotto deve essere usato rapidamente.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 11-01-2024

IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

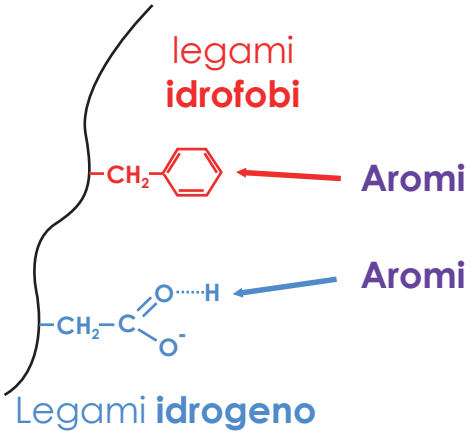
FULLPROTECT

LEGAMI STABILIZZANTI TRA COMPONENTI DELLA PARETE DEL LIEVITO E COMPOSTI AROMATICI: EFFETTO PROTETTIVO

Vari studi di ricerca hanno rilevato delle possibili interazioni tra proteine, polisaccaridi o mannoproteine del lievito e gli aromi del vino. Queste interazioni possono concretizzarsi soprattutto in due forme:

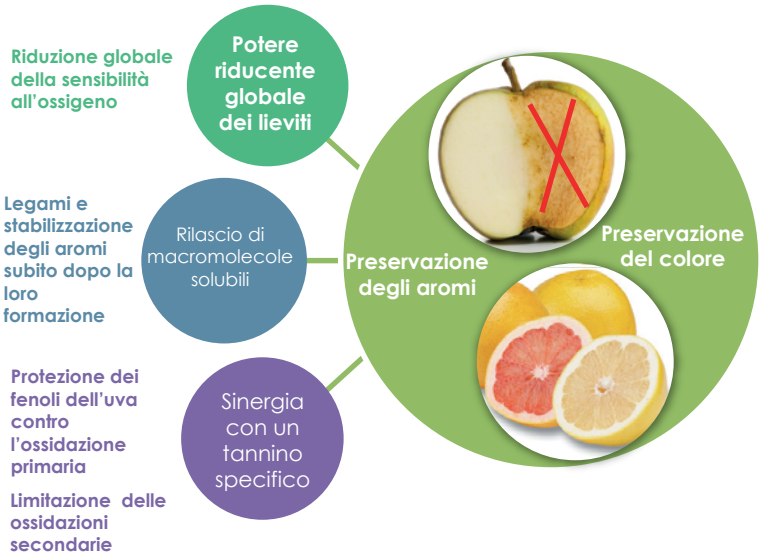
- legami idrofobi tra gli aromi maggiormente apolari e alcuni amminoacidi o « tasche idrofobe » di parti proteiche;
- legami idrogeno tra le parti idrofile della macromolecola e le parti polari dei composti aromatici.

Questi due tipi di legami vengono considerati deboli, ma stabilizzanti in quanto agiscono sulla solubilità, la ritenzione e la volatilità degli aromi. Infatti, alcuni di questi legami consentono di prolungare la vita degli aromi nel vino, ma anche d'accrescere la sensazione di persistenza aromatica in bocca.



L'aggiunta di **FULLPROTECT** nella fase prefermentativa è quindi accompagnata da un rilascio precoce di queste macromolecole solubili, le quali stabilizzano gli aromi man mano che si formano nel mosto.

UNA SINERGIA VINCENTE con UN TANNINO « SCUDO » SELEZIONATO



Oltre all'impatto delle macromolecole, l'efficacia di **FULLPROTECT** si basa, da una parte, sul potere riducente globale di un lievito inattivo e, dall'altra, su una frazione tannica che funge da protezione dei polifenoli ossidabili del mosto. In effetti, durante le ossidazioni primarie, l'ossigeno forma dei radicali idrossilici che ossidano gli acidi fenolici in chinoni. Sono proprio questi chinoni che andranno poi ad ossidare gli aromi e provocheranno l'imbrunimento del colore (ossidazioni secondarie).
Poiché il tannino rilasciato nel mosto da **FULLPROTECT** viene di preferenza ossidato dai radicali idrossilici, la sua ossidazione non provoca la formazione di chinoni e limita dunque i fenomeni ossidativi secondari.

Associato alle strategie e agli strumenti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e delle contaminazioni microbiologiche, sia durante le fasi di pre-fermentazione, fermentazione o in affinamento, **FULLPROTECT** è un efficace strumento per la riduzione dell'utilizzo di SO_2.

LOw SO_2 SOLUTIONS

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 11-01-2024