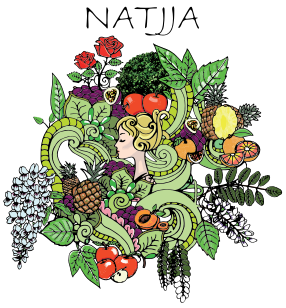
IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA



NATJJA™

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Miglioramento del benessere del lievito e ottimizzazione delle capacità di rivelazione aromatica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NATJJA™ è un nutriente dei lieviti innovativo, derivato al 100% da fonti biologiche, ideato per migliorare e proteggere il benessere e lo stato fisiologico dei lieviti enologici. Combinando una nutrizione organica equilibrata all'effetto antiradicali liberi del chitosano di origine fungina e dello zinco derivato dal lievito, contribuisce non solo ad ottimizzare il metabolismo secondario di rivelazione aromatica del lievito, ma anche a proteggere la fermentazione alcolica ed a preservare dalle ossidazioni gli aromi sprigionati durante questa fase.

APPLICAZIONE E PRECAUZIONI PER L'USO

Dosaggio e protocollo: subito dopo l'inoculazione, aggiungere 40 gr/hL di **NATJJA™** nel mosto.

L'aggiunta di **NATJJA™** a 40 gr/hL corrisponde a un apporto di azoto assimilabile (in equivalente tecnico) di 35 mg/L. Secondo il livello di azoto assimilabile iniziale del mosto, può essere raccomandato di completare le eventuali carenze con una nutrizione azotata complementare realizzata a un terzo della fermentazione alcolica. In caso di forte carenza (azoto assimilabile < 120 mg/L), completare anche al momento dell'inoculazione l'apporto di **NATJJA™** con un apporto nutrizionale equivalente a 30 mg/L d'azoto assimilabile.

Rimettere **NATJJA™** in sospensione agitando rapidamente in 10 volte il suo volume d'acqua tiepida o di mosto. Previa incorporazione, omogeneizzare con cura il mosto effettuando un travaso. Una volta preparata, la formulazione si utilizza nel corso della giornata.

CARATTERISTICHE

Composizione :

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) : concentrazione di azoto organico < 11,5% di materia secca (equivalente azoto) e concentrazione di amminoacidi compresa tra il 10% e 20% della materia secca (equivalente glicina).
- Lieviti disattivati (*Saccharomyces cerevisiae*) : concentrazione di azoto organico < 9,5% di materia secca (equivalente azoto).
- Chitosano (origine *Aspergillus niger*).

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg.

Conservare in un luogo asciutto e privo di odori, a una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.

IOC
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

Le informazioni contenute in questa scheda si basano sulle nostre conoscenze attuali. L'utilizzatore non può esimersi dall'adottare ogni precauzione possibile e dall'effettuare i dovuti test. Tutti i regolamenti in vigore devono essere scrupolosamente osservati.

VERSION 13.07.2022

IOC
Révélons votre différence

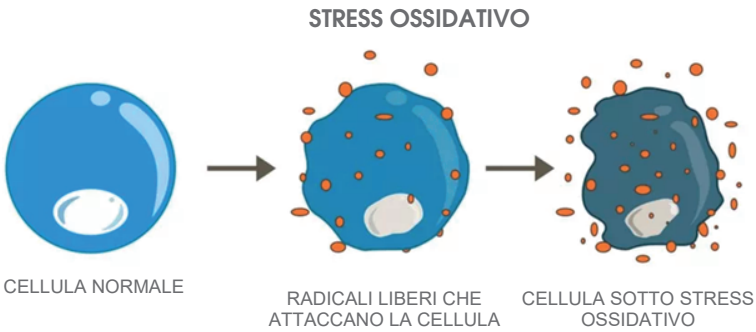
SCHEDA TECNICA

NATJJA™

Azioni sinergiche contro i radicali liberi, al servizio dello stato fisiologico del lievito

Di fronte alla crescente presenza di etanolo nel mosto,, il lievito enologico produce una grande quantità di radicali liberi che sono responsabili in particolare di:

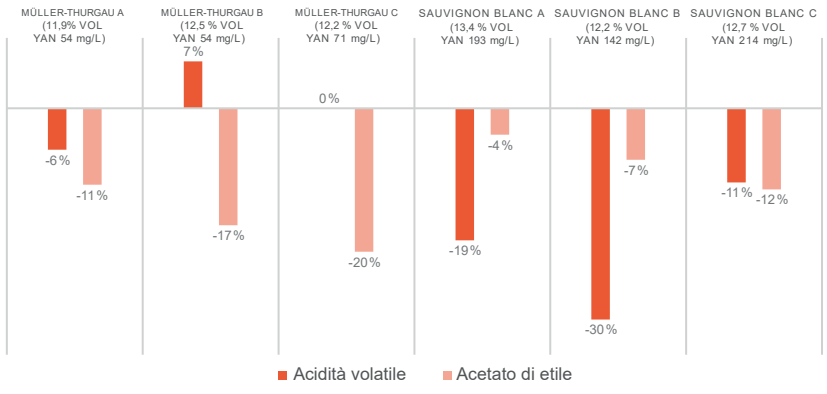
- l'alterazione del DNA del lievito,
- l'induzione della morte cellulare,
- il degrado della membrana plasmatica (che può comportare una diminuzione dell'internalizzazione dei precursori aromatici),
- la distruzione di enzimi e amminoacidi (che può comportare una limitazione della conversione dei precursori di aromi).



Ricco di azoto esclusivamente organico, **NATJJA™** permette di regolare meglio la nutrizione allo scopo di evitare una crescita eccessiva della popolazione e limitare i fenomeni associati di carenza indotta. Inoltre, l'elevata concentrazione di zinco e la presenza di chitosano specifico nella formulazione di **NATJJA™** intervengono per ridurre l'attività nociva dei radicali liberi e dello stresso ossidativo sulla salute dei lieviti, contribuendo al loro benessere globale. Il lievito è allora più idoneo ad esprimere il suo metabolismo secondario di rivelazione degli aromi dell'uva.

Risultati attestati sulla diminuzione dello stress subito dal lievito

VARIAZIONI DELL'ACIDITÀ VOLATILE E DELLA CONCENTRAZIONE DI ACETATO DI ETILE OTTENUTE CON LA NUTRIZIONE NATJJA™ RISPETTO AL TESTIMONE (AGGIUNTA DI DAP)

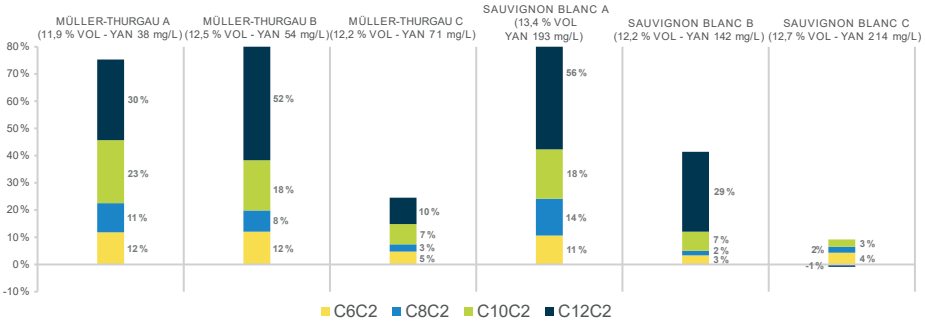


In situazione di stress, i lieviti enologici tendono a produrre più acido acetico e talvolta il suo estere, l'acetato di etile.

In seguito alla nutrizione garantita da **NATJJA™**, i vini ottenuti presentano complessivamente acidità volatili e concentrazioni di acetato di etile più ridotte. Queste osservazioni indicano una diminuzione dello stress ossidativo del lievito grazie alla presenza di **NATJJA™** all'inizio della fermentazione.

La piena espressione degli aromi fruttati dell'uva grazie al miglioramento del benessere del lievito

VARIAZIONE DELLE CONCENTRAZIONI DI ESTERI ETILICI DI ACIDI GRASSI IN SEGUITO A FA OTTENUTE CON LA NUTRIZIONE NATJJA™ RISPETTO ALLA NUTRIZIONE ORGANICA DI RIFERIMENTO



I risultati delle analisi aromatiche e sensoriali da noi ottenuti confermano l'interesse di **NATJJA™** come soluzione di nutrizione innovativa. L'impatto antiradicali liberi di **NATJJA™** associa la riduzione dello stress ossidativo del lievito e la conservazione degli aromi sprigionati. I vini ottenuti esprimono pertanto maggiormente il loro potenziale aromatico varietale (tioli) e fermentativo (esteri etilici di acidi grassi).

IOC
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

Le informazioni contenute in questa scheda si basano sulle nostre conoscenze attuali. L'utilizzatore non può esimersi dall'adottare ogni precauzione possibile e dall'effettuare i dovuti test. Tutti i regolamenti in vigore devono essere scrupolosamente osservati.

VERSION 13.07.2022