

NATJJA^{fizz}

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Nutriente per il miglioramento del benessere del lievito e per l'ottimizzazione delle sue capacità di rivelazione aromatica specifico per la presa di spuma

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NATJJA FIZZ™ è un nutriente per lieviti innovativo, 100% organico, ideato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici durante la presa di spuma con il metodo Charmat. Grazie alla sua composizione organica equilibrata, unita all'effetto anti-radicali liberi di uno specifico chitosano d'origine fungina e al ruolo "anti-stress" (alcol e anidride carbonica sono le principali cause di stress) dei minerali (magnesio e zinco), **NATJJA FIZZ™** concorre ad ottimizzare il metabolismo secondario di rilevazione aromatica del lievito, oltre che a garantire la presa di spuma.

DOSAGGI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Nella presa di spuma in autoclave: aggiungere 10-30 g/hL di **NATJJA FIZZ™** nel serbatoio.

Un'aggiunta di **NATJJA FIZZ™** di 20 g/hL corrisponde ad un apporto di azoto assimilabile (equivalente tecnico) di 18 mg/L.

Rimettere in sospensione **NATJJA FIZZ™** in acqua tiepida o vino in 10 volte il suo volume. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare bene il vino mescolando accuratamente. Una volta preparata, la formulazione deve essere utilizzata nel corso della giornata.

CARATTERISTICHE

Composizione:

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto in azoto organico <11,5% di materia secca (azoto equivalente) e contenuto in amminoacidi compreso tra 10% e 20% di materia secca (glicina equivalente).
- Lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto in azoto organico <9,5% di materia secca (azoto equivalente).
- Chitosano (origine *Aspergillus niger*).

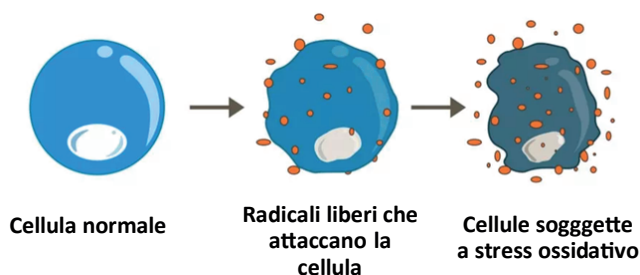
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg, sacchi da 10 kg.

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

NATJJA^{fizz}

➤ Azioni antiradicaliche sinergiche per supportare lo stato fisiologico del lievito



In condizioni respiratorie, ma anche in presenza di etanolo, il lievito enologico produce radicali liberi responsabili soprattutto:

- dell'alterazione del DNA del lievito
- dell'induzione della morte cellulare
- della degradazione della membrana plasmatica (che può comportare un ridotto assorbimento dei precursori dell'aroma)
- della distruzione di enzimi e aminoacidi (che può limitare la conversione dei precursori aromatici)

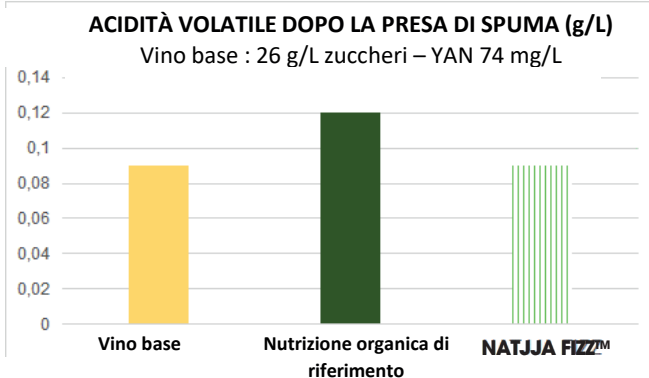
NATJJA FIZZ™, in virtù del suo elevato contenuto di azoto esclusivamente organico, consente una miglior regolazione della nutrizione così da evitare una crescita eccessiva della popolazione durante la fermentazione.

Inoltre, grazie all'elevato contenuto di magnesio e zinco, **NATJJA FIZZ™** contribuisce a limitare lo stress dovuto alla presenza di etanolo e CO₂. La riduzione dello stress da etanolo e la presenza di uno specifico chitosano riducono l'attività nociva dei radicali liberi sulla salute del lievito, contribuendo così al suo benessere generale. Il lievito è quindi in grado di esprimere al meglio il proprio metabolismo secondario, rivelando gli aromi del vino durante la presa di spuma.

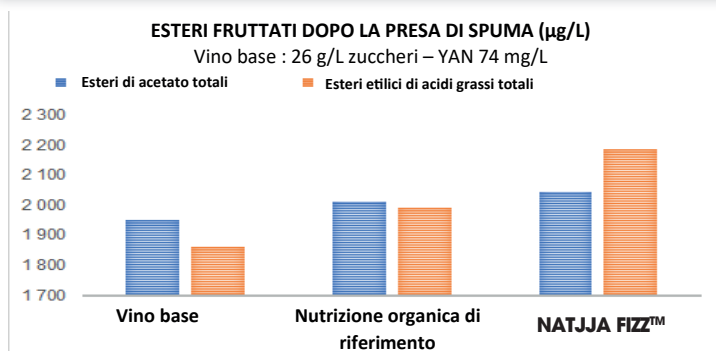
➤ Risultati comprovati della riduzione dello stress subito dal lievito

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

Dopo un'integrazione nutritiva con **NATJJA FIZZ™**, i vini ottenuti presentano acidità volatile e contenuti di acetato di etile inferiori. Ciò sta ad indicare che lo stress ossidativo del lievito viene ridotto dalla presenza di **NATJJA FIZZ™** fin dall'inizio della presa di spuma.



➤ La piena espressione degli aromi fruttati del vino, grazie al miglioramento del benessere del lievito



I risultati delle analisi aromatiche e sensoriali convalidano l'interesse per **NATJJA FIZZ™** come percorso nutrizionale innovativo. L'impatto anti-radicali liberi di **NATJJA FIZZ™** garantisce una riduzione dello stress ossidativo nel lievito e la conservazione degli aromi rilasciati. I vini ottenuti esprimono quindi al meglio il loro potenziale aromatico.