

NATJJA

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

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

↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NATJJA™ è un nutriente per lieviti innovativo, 100% organico, ideato per migliorare e proteggere il benessere e le condizioni fisiologiche dei lieviti enologici. Grazie alla sua composizione organica equilibrata, combinata all'effetto anti-radicali liberi di uno specifico chitosano d'origine fungina e allo zinco derivante dal lievito, **NATJJA™** concorre ad ottimizzare il metabolismo secondario di rivelazione aromatica nel lievito, garantendo altresì la fermentazione alcolica e la protezione dall'ossidazione degli aromi rilasciati in questa fase.

↓ DOSAGGI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Subito dopo aver inoculato il lievito, aggiungere al mosto 40 g/hL di **NATJJA™**.

Un'aggiunta di prodotto pari a 40 g/hL corrisponde ad un apporto di azoto assimilabile (equivalente tecnico) di 35 mg/L. A seconda del contenuto iniziale di azoto assimilabile nel mosto, si consiglia di integrare la nutrizione ad 1/3 della fermentazione alcolica con un nutriente azotato supplementare.

Rimettere in sospensione **NATJJA™** in acqua tiepida o mosto in 10 volte il suo volume. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare bene il mosto 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*).

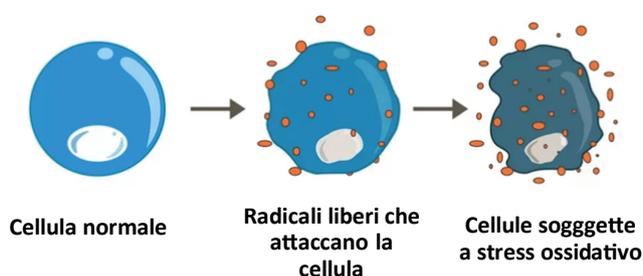
↓ CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg.

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

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 aromatici)
- dell'inattivazione di enzimi e aminoacidi (che può limitare la conversione dei precursori in aromi)

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

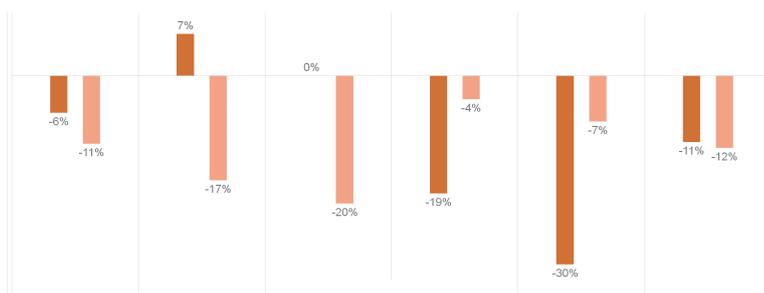
Inoltre, grazie all'elevato contenuto di zinco e alla presenza di uno specifico chitosano, **NATJJA™** concorre a ridurre l'attività nociva dei radicali liberi sulla salute del lievito, contribuendo così al suo benessere generale. Il lievito è quindi in grado di esprimere al meglio il proprio metabolismo secondario di rivelazione degli aromi dell'uva.

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.

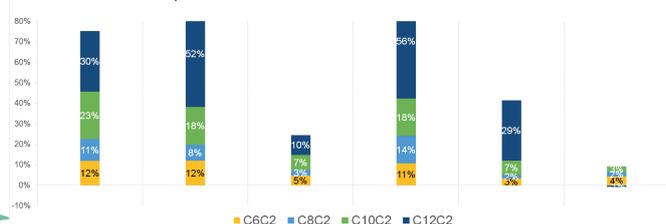
Dopo un'integrazione nutritiva con **NATJJA™**, i vini ottenuti presentano acidità volatili e contenuti di acetato di etile inferiori. Ciò sta ad indicare che lo stress ossidativo del lievito viene ridotto dalla presenza di **NATJJA™** fin dall'inizio della fermentazione.

VARIAZIONE DELL'ACIDITÀ VOLATILE E DEL TENORE IN ACETATO DI ETILE OTTENUTA CON LA NUTRIZIONE NATJJA™, CONFRONTATO CON IL TESTIMONE (AGGIUNTA DI DAP)



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

VARIAZIONE DEL TENORE IN ESTERI ETILICI DEGLI ACIDI GRASSI POST FA OTTENUTI CON LA NUTRIZIONE NATJJA™, POSTA A CONFRONTO CON LA NUTRIZIONE ORGANICA DI RIFERIMENTO



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