



O'TROPIC

Per bianchi e rosati dal profilo esotico

O'TROPIC® fornisce al lievito una fonte d'azoto totalmente organica di facile assimilazione, testata per favorire un'espressione aromatica di tipo tropicale nei vini bianchi e rosati. O'TROPIC® favorisce la conversione dei precursori varietali (specialmente tioli) in molecole odorose nei primi giorni della fermentazione alcolica, pertanto se ne raccomanda l'utilizzo al momento dell'inoculo del lievito, in una singola applicazione.

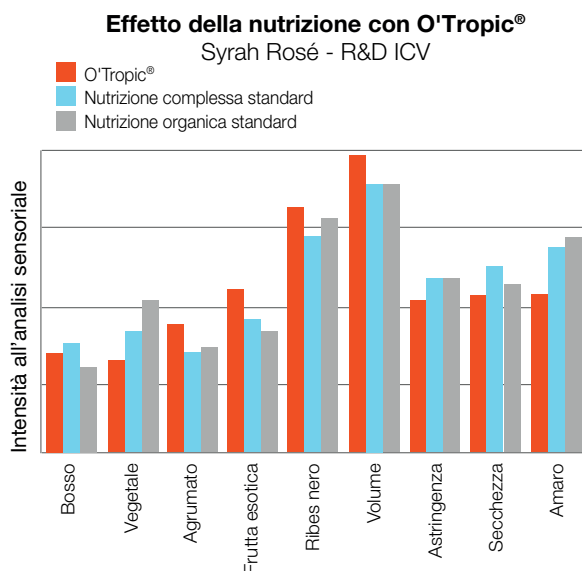
Perché scegliere O'Tropic®?

- Per ottenere più facilmente il profilo « esotico-agrumato »

> O'Tropic® è uno specifico lievito autolisato, fonte di azoto completamente organico e facilmente assimilabile, in grado di favorire un'espressione aromatica "tiolica".

> La conversione dei precursori aromatici tiolici in composti odorosi avviene nei primi giorni della fermentazione alcolica, durante la fase di crescita esponenziale del lievito. O'Tropic® apporta gli aminoacidi necessari nel momento in cui servono al lievito per produrre questi composti aromatici.

> Come dimostrato da diversi studi l'utilizzo esclusivo di azoto minerale, sotto forma di sali ammoniacali, riduce il tasso di conversione dei precursori aromatici tiolici in molecole odorose.



- I benefici in fermentazione

> In mosti con una bassa o media carenza in azoto, O'Tropic® assicura una fermentazione completa rispettando ovviamente i punti chiave di gestione della fermentazione alcolica. L'efficienza fermentativa di O'Tropic® è paragonabile ad un'integrazione di 40 mg/L di APA con un'aggiunta di 40 g/hl di prodotto.

> L'azoto organico rilasciato da questo nutriente viene assorbito più lentamente e regolarmente rispetto all'azoto di origine minerale, garantendo nel contempo una nutrizione azotata più equilibrata ed una migliore attività fermentativa senza eccessivi aumenti di temperatura.

- Raccomandazioni d'uso

> Secondo i test effettuati da ICV e Lallemand, si consiglia di aggiungere O'Tropic® in una singola dose di 40 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica. Se il deficit azotato nel mosto (da valutare secondo il grado alcolico potenziale ed il lievito utilizzato) è > di 40 mg/L di APA, si consiglia di utilizzare Fermaid® E Blanc come fonte d'azoto complementare.

- Confezioni e conservazione

> Sacchetti di polilaminato da 1 kg in cartoni da 10 kg (10x1 kg). Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.

