



# GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT EVOLUTION



PROTETTORE PER LA REIDrataZIONE DEL LIEVITO SELEZIONATO PER VINI BIANCHI E ROSATI

NUTRIENTI



Uno studio in collaborazione tra Lallemand e l'INRA ha chiarito come l'aggiunta di specifici steroli durante la reidratazione abbia un effetto di protezione sulla funzionalità della membrana cellulare. Questo processo di protezione del lievito selezionato, pensato per migliorare la sicurezza della fermentazione alcolica soprattutto nelle condizioni enologiche più critiche, è stato denominato **NATSTEP™** (NATural STERol Protection - brevetto n° 1395649 in Europa, n° 2002317228 in Australia).



## Descrizione

Grazie all'esperienza unica sulle frazioni di lievito maturata negli anni, Lallemand ha sviluppato un nuovo prodotto con l'obiettivo di ottimizzare non solo sulla quantità, ma anche sulla qualità degli steroli aggiunti nell'acqua di reidratazione.

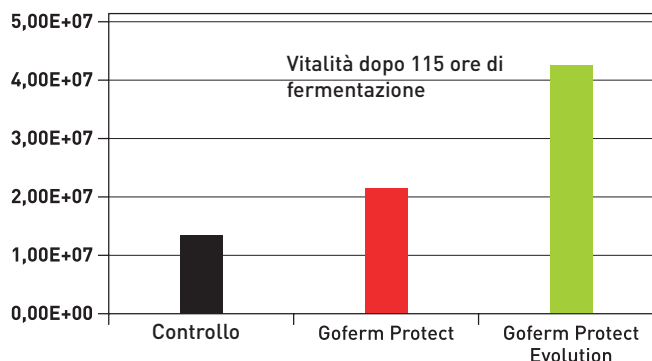
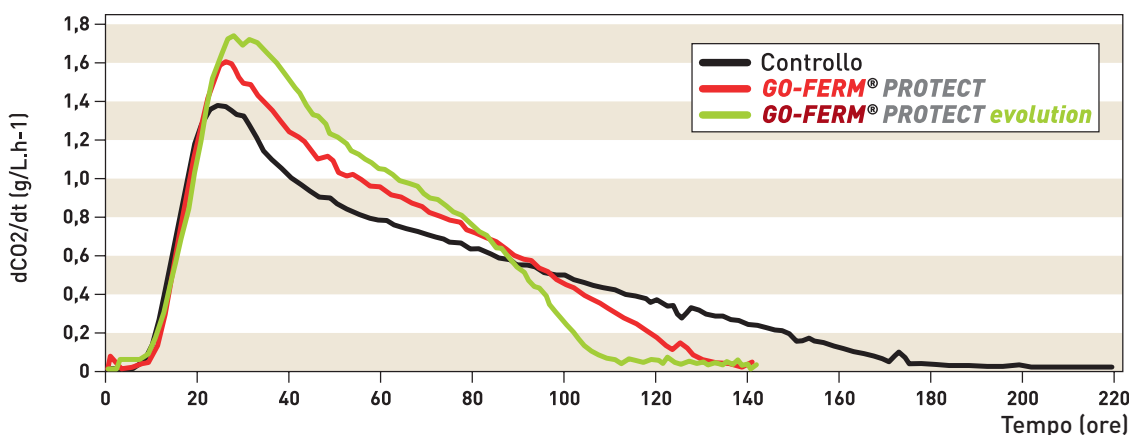
Questa nuova formulazione (**GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT evolution**) è naturalmente ricca in vitamine e microelementi, in particolare Mg. Il suo utilizzo in reidratazione ha messo in luce un significativo impatto su vitalità e attività fermentativa, in particolar modo nelle condizioni enologiche della vinificazione in **bianco e rosato** (bassa T°, elevata pulizia dei mosti)

### GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT evolution:

- migliora la vitalità del lievito selezionato grazie all'ergosterolo e alle vitamine (specifico autolisato di lievito ad alto contenuto in fattori di sopravvivenza) inclusi nella composizione
- incrementa la tolleranza all'etanolo (lievito inattivo ad alto contenuto in magnesio)
- ha un effetto stimolante sulla cinetica fermentativa paragonabile, se non migliore, a quello ottenuto con un supplemento di ossigeno ai dosaggi normalmente impiegati in vinificazione (6-10 mg/L)
- favorisce una migliore assimilazione dei precursori aromatici da parte del lievito grazie alla maggior concentrazione di steroli nella membrana

## Applicazioni e risultati

Impatto di **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT evolution** e GoFerm Protect (30 g/hl in reidratazione per entrambi) sulla cinetica fermentativa e sul numero di cellule vitali in un mosto sintetico con bassa torbidità. Lievito utilizzato: LALVIN QA23 Yseo<sup>®</sup> (25 g/hl).



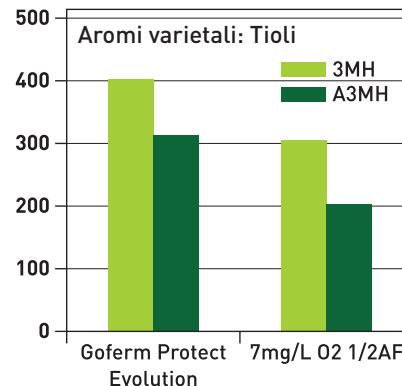
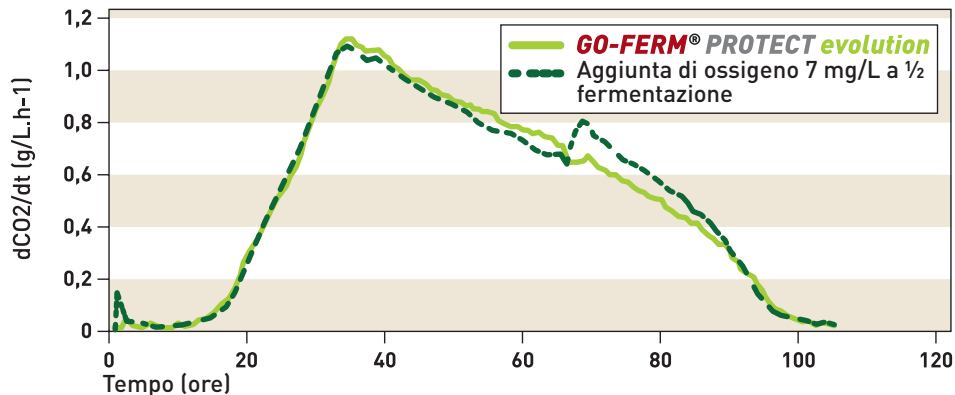
LALLEMAND



# GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT EVOLUTION

PROTETTORE PER LA REIDrataZIONE DEL LIEVITO SELEZIONATO PER VINI BIANCHI E ROSATI

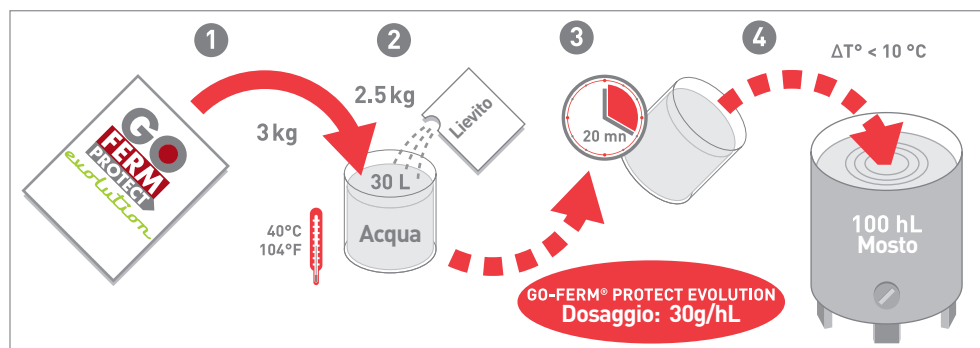
Confronto tra l'aggiunta di 7 mg/L di ossigeno e 30 g/hl di **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT evolution** sulla cinetica fermentativa e sul rilascio di tioli. Esperienza in cantina su mosto da uve Colombard (Francia, 2012). T° di fermentazione: 20 °C.



L'influenza dei parametri ossigeno, sali minerali, steroli e vitamine in vinificazione sono stati approfonditi in una tesi svolta nel 2008 all'INRA Supagro in Francia. I risultati dimostrano che vitamine e steroli sono fattori che influenzano positivamente il rilascio di 3MH (miglior flusso intracellulare dei precursori tiolici), mentre un eccesso di ossigeno e di sali d'ammonio conduce ad un effetto opposto.

## Dosaggio e istruzioni per l'uso

Aggiungere **GO-FERM<sup>®</sup> PROTECT evolution** direttamente nell'acqua di reidratazione del lievito selezionato (schema sotto). Importante: utilizzare una quantità d'acqua 20 volte il peso del lievito a 40 °C. La differenza di temperatura tra il lievito reidratato ed il mosto deve essere ≤10 °C. Dosaggio raccomandato: 30 g/hl. Dosaggio massimo autorizzato: 100 g/hl.



## Confezione e conservazione

Sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (2,5x4 kg).

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.

*Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.*

Distributore

BL - 29/01/2015