

CREAFERM

CARATTERISTICHE TECNICHE

CREA-FERM è uno speciale Bio-Attivante preparato a base di scorze di lievito selezionate e purificate. CREA-FERM apporta "alimenti nobili", soprattutto steroli e acidi grassi a lunga catena che riducono il rischio di produzione di acidità volatile. Inoltre i "fattori di crescita" come amminoacidi, vitamine ed oligoelementi contribuiscono al corretto metabolismo dei lieviti. La qualità dei nutrienti si associa all'effetto detossificante indispensabile quando le condizioni di fermentazione sono difficili come nel caso di elevate gradazioni alcoliche e negli arresti di fermentazione (vedi procedura). Il lievito selezionato, con l'ausilio di CREA-FERM riduce la sua fase di latenza prevalendo facilmente sulla micro flora indigena. Il rilascio di Mannoproteine e Polisaccaridi migliora la stabilità e l'armonia sensoriale del vino.

In sintesi CREA-FERM è raccomandato per:

- la pronta e ricca cessione di "alimenti nobili" di facile assimilazione per il lievito
- il forte "effetto detossificante" molto utile nelle condizioni di fermentazione critiche
- l'effetto adsorbente nei confronti delle ocratossine
- l'effetto di supporto fisico ai lieviti molto utile nel caso di mosti limpidi
- l'apporto di mannoproteine che intervengono positivamente alla stabilità chimico fisica e sensoriale del vino

COMPOSIZIONE

Preparati di scorze di lievito opportunamente selezionati, tiamina cloridrato 0,2%

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Il dosaggio di CREA-FERM consigliato varia:

- ⇒ Nelle fermentazioni normali, da 5 a 10 g/hl
- ⇒ Negli arresti di fermentazione, da 10 a 50 g/hl
- ⇒ Nel trattamento dei vini per adsorbire le Ocratossine, da 10 a 50 g/hl

CREA-FERM può essere utilizzato già durante la preparazione del pied de cuve, durante e verso il termine della fermentazione quando l'alcol svolge il suo maggiore effetto inibente nei confronti del lievito. Da solo od in associazione ad altri coadiuvanti adsorbenti CREA-FERM è efficace per ridurre il livello di Ocratossine.

NOTE: Per una corretta fermentazione alcolica è importante che nel mosto il tenore di Azoto prontamente assimilabile (APA) sia >150-160mg/L. L'apporto di APA è facilmente ottenibile con l'uso dei nutrienti specifici: ZIMOVIT, ZIMOVIT^{T52} e NUTROZIM (vedi scheda).

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg

Sacchetti da 10

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessità di scheda di sicurezza.

CREAFERM

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICO

composizione in g per 100 di prodotto

Sostanza secca	94.0 - 98.0
pH	5.2 - 6.3
Azoto totale	minimo 8.9
Proteine (N x 6.25)	minimo 58.9
Glucidi (compresi i glucidi della membrana)	17.0 - 21.0
Ceneri	5.0 - 9.0
Lipidi	4.0 - 8.0

SOSTANZE MINERALI

esprese in g/kg di sostanza secca

Potassio	20.0 - 30.0
Sodio	0.2 - 0.8
Magnesio	1.0 - 3.0
Calcio	1.0 - 2.0
Fosforo	0.0 - 17.0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

per 1 g di prodotto

Batteri aerobi mesofili	max 5 x 10 ³
Batteri coliformi	max 10
Spore di Clostridium solfito-riduttori	max 10
Salmonella (in 25 g)	negativo
Escherichia coli	negativo
Staphilococcus aureus	negativo

COMPOSIZIONE MEDIA IN AMINOACIDI TOTALI

espressa in % di proteine grezze

Alanina	3.50	Lisina	3.72
Arginina	3.17	Metionina	0.72
Acido aspartico	5.10	Fenilalanina	2.79
Acido glutammico	9.00	Prolina	3.14
Glicina	2.49	Serina	2.80
Leucina	4.80	Tirosina	2.00
Istidina	1.25	Treonina	3.20
Isoleucina	3.40	Valina	3.60

COMPOSIZIONE MEDIA VITAMINICA

espressa in mg/kg di sostanza secca (ppm)

B1 (Tiamina)	1800 - 2000
B2 (Riboflavina)	30 - 60
B5 (Calcio Pantotenato)	50 - 160
B6 (Piridoxina)	20 - 50
PP (Niacina)	200 - 300
B12 (Cianocobalamina)	2 - 5