



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



NOVA INTEGRAL

Derivato di lievito ad azione detossificante

LA FERMENTAZIONE: CHIAVE DI VOLTA DELLA VINIFICAZIONE

La fermentazione riveste primaria importanza per il raggiungimento dell'obiettivo enologico desiderato. Attore di questa trasformazione biochimica è il lievito che per svolgerlo in maniera corretta necessita di trovare nel substrato: energia, fonti di Carbonio, fonti di azoto, attivatori del suo metabolismo oltre che fattori di protezione. Tutti questi componenti devono essere presenti nel mosto oppure devono essere integrati tramite aggiunte esogene.

NOVA- STRUMENTI PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE

L'enologo esperto sa che un arresto fermentativo non si gestisce con un semplice reinoculo ma si gestisce eliminando le cause che bloccano il lievito: pesticidi residui, acidi grassi SMCFA e stress da etanolo, cause che agiscono sulla membrana plasmatica spesso prima ancora che la densità ottica lo riveli. NOVA nasce dall'esperienza EVER su questa consapevolezza: un sistema a più livelli che interviene sulla causa, non sul sintomo, con scorze purificate, carbone ad alta adsorbenza e derivati nutritivi mirati. Un protocollo modulare costruito su dati reali di cantina, perché quando ogni giorno di arresto costa qualità, tempistica e denaro, la risposta non può essere empirica."

Y-TEAM EVER

EVER, grazie al sistema integrato per la gestione dei lieviti e dei suoi derivati, partendo dalla selezione dei ceppi eseguita direttamente nei vigneti e nelle cantine, attraverso la loro caratterizzazione (sia identitaria che tecnologica), l'inserimento ed il mantenimento nella propria ceppoteca esclusiva, la gestione della produzione del lievito e dei suoi derivati, lo stretto controllo qualitativo (genetico, microbiologico, tecnologico ed organolettico), il corretto confezionamento, la conservazione a temperatura controllata, la divulgazione delle corrette procedure di reidratazione, attivazione e nutrizione, **CONTRIBUISCE AL CONSEGUIMENTO DEI VOSTRI OBIETTIVI ENOLOGICI.**



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

NOVA INTEGRAL Scorze di lievito derivate da autolisi di un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*, scelta per elevata superficie di contatto ed elevata capacità di assorbimento. NOVA INTEGRAL nasce per contrastare composti tossici inibitori responsabili di una fermentazione alcolica stentata. Composti tossici inibitori, possono essere gli acidi grassi a catena corta e media sono ampiamente noti per la loro capacità di inibire la fermentazione alcolica. Le pareti cellulari del lievito vengono comunemente utilizzate per eliminare questi composti e consentire una fermentazione completa e stabile. Anche i residui di pesticidi (fungicidi, erbicidi, insetticidi) possono compromettere seriamente la vitalità del lievito e la fermentazione. Tutto ciò che compromette il corretto sviluppo fermentativo può avere un impatto negativo sulla produzione di aromi (in particolare esteri) e sul carattere fruttato del vino.

NOVA INTEGRAL nasce, perciò, per detossificare, adsorbire, intorbidire, dare supporto al lievito portando un rilancio metabolico che sappia favorire la fermentazione.

SPECIFICHE COMPOSITIVE Y-TEAM

SOLUBILITÀ:	INSOLUBILE
COLORE:	BEIGE CHIARO
COMPOSIZIONE:	
SOSTANZA SECCA:	> 94 %
AZOTO TOTALE:	> 2 %
pH:	2,7 – 3,7
PROTEINE (N x 6,25):	> 12,5 %

CARBOIDRATI TOTALI:	42 – 56 %
LIPIDI:	17 – 25 %
CENERI:	< 9 %

DOSI E MODALITÀ D'USO

NOVA INTEGRAL è ideale per dare torbidità di supporto ai lieviti e nelle condizioni di rallentamento fermentativo.

Aggiungere non appena si vede un rallentamento fermentativo indipendente dalle condizioni di fermentazione o nutrizionali. Disperdere da 20 a 40 g/hL di NOVA INTEGRAL in un volume di mosto fermentato pari a 10 volte il suo peso, mescolare e caricare in vasca. Omogeneizzare con un rimontaggio ad aria per almeno un'ora, così da arricchire di ossigeno la massa e coadiuvare NOVA INTEGRAL nel suo effetto adsorbente e detossificante.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 1 e 10 kg da consumarsi preferibilmente entro 30 mesi. Conservare in ambiente fresco ed asciutto (consigliato T<20°C e UR<65%) e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso, dovranno essere usate nel minor tempo possibile.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

NOVA INTEGRAL:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è utilizzabile in produzioni NOP.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

- EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.
- EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

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

Yeast derivative with detoxifying action

FERMENTATION: THE KEYSTONE OF WINEMAKING

Fermentation is of primary importance for achieving the desired oenological objective. The agent of this biochemical transformation is the yeast, which to carry it out correctly needs to find in the substrate: energy, carbon sources, nitrogen sources, activators of its metabolism as well as protective factors. All these components must be present in the must or must be supplemented through exogenous additions.

NOVA – TOOLS FOR FERMENTATION CONTROL

The experienced oenologist knows that a stuck fermentation is not managed with a simple re-inoculation but by eliminating the causes that block the yeast: pesticide residues, SMCFA fatty acids and ethanol stress, causes that act on the plasma membrane often even before the optical density reveals it. NOVA is born from EVER's experience grounded in this awareness: a multi-level system that acts on the cause, not on the symptom, with purified hulls, highly adsorbent charcoal and targeted nutritional derivatives. A modular protocol built on real cellar data, because when every day of arrest costs quality, time and money, the answer cannot be empirical."

Y-TEAM EVER

EVER, thanks to its integrated system for the management of yeasts and yeast derivatives – starting from strain selection carried out directly in vineyards and wineries, through their characterization (both identity and technological), their introduction and maintenance in EVER's exclusive strain library, the management of yeast and yeast-derivative production, strict quality control (genetic, microbiological, technological and organoleptic), correct packaging, storage at controlled temperature, and the dissemination of correct rehydration, activation and nutrition procedures – CONTRIBUTES TO THE ACHIEVEMENT OF YOUR OENOLOGICAL GOALS.



PRODUCT DESCRIPTION

NOVA INTEGRAL Yeast hulls derived from the autolysis of a selected strain of *Saccharomyces cerevisiae*, chosen for their high contact surface and high absorption capacity. NOVA INTEGRAL was developed to counteract toxic inhibitory compounds responsible for a sluggish alcoholic fermentation. Toxic inhibitory compounds may be short- and medium-chain fatty acids, which are widely known for their ability to inhibit alcoholic fermentation. Yeast cell walls are commonly used to remove these compounds and allow a complete and stable fermentation. Pesticide residues (fungicides, herbicides, insecticides) can also seriously compromise yeast vitality and fermentation. Anything that compromises proper fermentation development can have a negative impact on aroma production (in particular esters) and on the fruity character of the wine.

NOVA INTEGRAL was therefore developed to detoxify, adsorb, increase turbidity and support the yeast, providing a metabolic boost capable of favouring fermentation.

COMPOSITIONAL SPECIFICATIONS Y-TEAM

SOLUBILITY:	INSOLUBLE
COLOUR:	LIGHT BEIGE
COMPOSITION:	
DRY MATTER:	> 94 %
TOTAL NITROGEN:	> 2 %
pH:	2,7 – 3,7
PROTEINS (N x 6.25):	> 12,5 %
TOTAL CARBOHYDRATES:	42 – 56 %

LIPIDS:	17 – 25 %
ASH:	< 9 %

DOSAGE AND DIRECTIONS FOR USE

NOVA INTEGRAL is ideal for providing supporting turbidity to the yeast and under conditions of fermentation slowdown.

Add as soon as a fermentation slowdown is observed, independent of fermentation or nutritional conditions. Disperse 20 to 40 g/hL of NOVA INTEGRAL in a volume of fermenting must equal to 10 times its weight, mix and load into the tank. Homogenise with an air pump-over for at least one hour, so as to enrich the mass with oxygen and assist NOVA INTEGRAL in its adsorbent and detoxifying effect.

PACKAGING AND STORAGE

1 and 10 kg bags best used within 30 months. Store in a cool, dry place (recommended $T < 20^{\circ}\text{C}$ and $\text{RH} < 65\%$) and in the intact packaging. Carefully reseal opened packages, which in any case should be used as quickly as possible.

COMPLIANCE

Product made from compliant raw materials: Regulation (EU) No. 231/2012, Codex OEnologique International.

Product for oenological use, as provided for by: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

NOVA INTEGRAL:

- is a conventional product permitted in organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848), under a specific derogation.
- can be used in NOP production.
- is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER neither contain genetically modified organisms (GMOs) nor are derived from genetically modified organisms (GMOs), as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they do not contain nanomaterials as specified in Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionizing radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Italian Legislative Decree No. 94 of 30 January 2001.

- EVER informs that the only allergen handled in its plant is sulfur dioxide.
- EVER also markets Casein and Isinglass.

The information provided herein reflects the current state of our knowledge; it is, however, supplied without any commitment or guarantee, since the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not exempt the user from compliance with current legislation and safety regulations.

This is a product considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet.

Dérivé de levure à action détoxifiante

LA FERMENTATION : CLÉ DE VOÛTE DE LA VINIFICATION

La fermentation revêt une importance primordiale pour atteindre l'objectif œnologique souhaité. L'acteur de cette transformation biochimique est la levure qui, pour la mener à bien, a besoin de trouver dans le substrat : énergie, sources de carbone, sources d'azote, activateurs de son métabolisme ainsi que des facteurs de protection. Tous ces composants doivent être présents dans le moût ou doivent être apportés par des ajouts exogènes.

NOVA – OUTILS POUR LE CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

L'œnologue expérimenté sait qu'un arrêt de fermentation ne se gère pas par un simple réensemencement mais en éliminant les causes qui bloquent la levure : résidus de pesticides, acides gras SMCFA et stress éthanolique, des causes qui agissent sur la membrane plasmique souvent avant même que la densité optique ne le révèle. NOVA naît de l'expérience EVER fondée sur cette prise de conscience : un système à plusieurs niveaux qui agit sur la cause, non sur le symptôme, avec des écorces purifiées, du charbon à haut pouvoir adsorbant et des dérivés nutritifs ciblés. Un protocole modulaire construit sur des données réelles de cave, car lorsque chaque jour d'arrêt coûte en qualité, en délais et en argent, la réponse ne peut pas être empirique."

Y-TEAM EVER

EVER, grâce à son système intégré de gestion des levures et de leurs dérivés – depuis la sélection des souches effectuée directement dans les vignobles et les caves, en passant par leur caractérisation (à la fois identitaire et technologique), leur insertion et leur maintien dans sa souchothèque exclusive, la gestion de la production de la levure et de ses dérivés, le contrôle qualité rigoureux (génétique, microbiologique, technologique et organoleptique), le conditionnement correct, la conservation à température contrôlée et la diffusion des procédures correctes de réhydratation, d'activation et de nutrition – CONTRIBUE À LA RÉALISATION DE VOS OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES.



DESCRIPTION DU PRODUIT

NOVA INTEGRAL Écorces de levure issues de l'autolyse d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*, choisie pour sa grande surface de contact et sa grande capacité d'absorption. NOVA INTEGRAL a été conçu pour contrer les composés toxiques inhibiteurs responsables d'une fermentation alcoolique languissante. Les composés toxiques inhibiteurs peuvent être les acides gras à chaîne courte et moyenne, largement connus pour leur capacité à inhiber la fermentation alcoolique. Les parois cellulaires de la levure sont couramment utilisées pour éliminer ces composés et permettre une fermentation complète et stable. Les résidus de pesticides (fongicides, herbicides, insecticides) peuvent eux aussi sérieusement compromettre la vitalité de la levure et la fermentation. Tout ce qui compromet le bon développement fermentaire peut avoir un impact négatif sur la production d'arômes (en particulier les esters) et sur le caractère fruité du vin.

NOVA INTEGRAL a donc été conçu pour détoxifier, adsorber, troubler et soutenir la levure en apportant une relance métabolique capable de favoriser la fermentation.

SPÉCIFICATIONS DE COMPOSITION Y-TEAM

SOLUBILITÉ :	INSOLUBLE
COULEUR :	BEIGE CLAIR
COMPOSITION :	
MATIÈRE SÈCHE :	> 94 %
AZOTE TOTAL :	> 2 %
pH :	2,7 – 3,7

PROTÉINES (N x 6,25) :	> 12,5 %
GLUCIDES TOTAUX :	42 – 56 %
LIPIDES :	17 – 25 %
CENDRES :	< 9 %

DOSES ET MODE D'EMPLOI

NOVA INTEGRAL est idéal pour apporter une turbidité de support aux levures et dans les conditions de ralentissement fermentaire.

Ajouter dès qu'un ralentissement fermentaire est observé, indépendamment des conditions de fermentation ou nutritionnelles. Disperser de 20 à 40 g/hL de NOVA INTEGRAL dans un volume de moût en fermentation égal à 10 fois son poids, mélanger et charger dans la cuve. Homogénéiser par un remontage à l'air pendant au moins une heure, afin d'enrichir la masse en oxygène et de favoriser l'effet adsorbant et détoxifiant de NOVA INTEGRAL.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sacs de 1 et 10 kg à consommer de préférence dans les 30 mois. Conserver dans un endroit frais et sec (recommandé T<20°C et HR<65%) et dans l'emballage intact. Refermer soigneusement les emballages ouverts qui, dans tous les cas, devront être utilisés dans les plus brefs délais.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.
Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

NOVA INTEGRAL:

- est un produit conventionnel admis en production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règlement UE 2018/848), avec une dérogation spécifique.
- peut être utilisé dans les productions NOP.
- convient à une utilisation dans des produits définis comme végétaliens

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM), conformément aux Règlements 1829/2003 et 1830/2003. En outre, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du Règlement 2015/2283 et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001.

- EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux.
- EVER commercialise également de la caséine et de la colle de poisson.

Les informations fournies ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, et elles n'exonèrent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Ceci est un produit considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Derivado de levadura de acción detoxificante

LA FERMENTACIÓN: CLAVE DE BÓVEDA DE LA VINIFICACIÓN

La fermentación reviste una importancia primordial para alcanzar el objetivo enológico deseado. El actor de esta transformación bioquímica es la levadura que, para llevarla a cabo correctamente, necesita encontrar en el sustrato: energía, fuentes de carbono, fuentes de nitrógeno, activadores de su metabolismo además de factores de protección. Todos estos componentes deben estar presentes en el mosto o deben integrarse mediante adiciones exógenas.

NOVA – HERRAMIENTAS PARA EL CONTROL DE LA FERMENTACIÓN

El enólogo experto sabe que una parada de fermentación no se gestiona con una simple reinoculación, sino eliminando las causas que bloquean la levadura: residuos de pesticidas, ácidos grasos SMCFA y estrés por etanol, causas que actúan sobre la membrana plasmática a menudo incluso antes de que la densidad óptica lo revele. NOVA nace de la experiencia EVER basada en esta conciencia: un sistema de varios niveles que actúa sobre la causa, no sobre el síntoma, con cortezas purificadas, carbón de alta adsorbencia y derivados nutritivos específicos. Un protocolo modular construido sobre datos reales de bodega, porque cuando cada día de parada cuesta calidad, tiempo y dinero, la respuesta no puede ser empírica."

Y-TEAM EVER

EVER, gracias a su sistema integrado para la gestión de las levaduras y sus derivados –partiendo de la selección de las cepas realizada directamente en los viñedos y las bodegas, pasando por su caracterización (tanto identitaria como tecnológica), su inserción y mantenimiento en su propia ceparoteca exclusiva, la gestión de la producción de la levadura y sus derivados, el riguroso control de calidad (genético, microbiológico, tecnológico y organoléptico), el correcto envasado, la conservación a temperatura controlada y la divulgación de los procedimientos correctos de rehidratación, activación y nutrición– CONTRIBUYE A LA CONSECUCCIÓN DE SUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOVA INTEGRAL Cortezas de levadura derivadas de la autólisis de una cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae*, elegida por su elevada superficie de contacto y elevada capacidad de absorción. NOVA INTEGRAL se creó para contrarrestar compuestos tóxicos inhibidores responsables de una fermentación alcohólica lenta. Los compuestos tóxicos inhibidores pueden ser los ácidos grasos de cadena corta y media, ampliamente conocidos por su capacidad de inhibir la fermentación alcohólica. Las paredes celulares de la levadura se utilizan comúnmente para eliminar estos compuestos y permitir una fermentación completa y estable. También los residuos de pesticidas (fungicidas, herbicidas, insecticidas) pueden comprometer seriamente la vitalidad de la levadura y la fermentación. Todo lo que compromete el correcto desarrollo fermentativo puede tener un impacto negativo en la producción de aromas (en particular ésteres) y en el carácter afrutado del vino.

NOVA INTEGRAL se creó, por tanto, para detoxificar, adsorber, dar turbidez y dar soporte a la levadura aportando un impulso metabólico que sepa favorecer la fermentación.

ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN Y-TEAM

SOLUBILIDAD:	INSOLUBLE
COLOR:	BEIGE CLARO
COMPOSICIÓN:	
MATERIA SECA:	> 94 %
NITRÓGENO TOTAL:	> 2 %
pH:	2,7 – 3,7

PROTEÍNAS (N x 6,25):	> 12,5 %
CARBOHIDRATOS TOTALES:	42 – 56 %
LÍPIDOS:	17 – 25 %
CENIZAS:	< 9 %

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

NOVA INTEGRAL es ideal para dar turbidez de soporte a las levaduras y en las condiciones de ralentización fermentativa.

Añadir en cuanto se observe una ralentización fermentativa independiente de las condiciones de fermentación o nutricionales. Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA INTEGRAL en un volumen de mosto en fermentación igual a 10 veces su peso, mezclar y cargar en el depósito. Homogeneizar con un remontado con aire durante al menos una hora, para enriquecer la masa con oxígeno y coadyuvar a NOVA INTEGRAL en su efecto adsorbente y detoxificante.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Sacos de 1 y 10 kg consumir preferentemente en un plazo de 30 meses. Conservar en un lugar fresco y seco (recomendado T<20°C y HR<65%) y en el envase íntegro. Volver a cerrar con cuidado los envases abiertos que, en cualquier caso, deberán usarse en el menor tiempo posible.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Enológico Internacional.

Producto para uso enológico, según lo previsto en el Reglamento (UE) 2019/934 y sus modificaciones posteriores.

NOVA INTEGRAL:

- es un producto convencional admitido en la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reg. UE 2018/848), con la correspondiente excepción.
- puede utilizarse en producciones NOP.
- es apto para su uso en productos definidos como veganos

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales según lo especificado en el Reglamento 2015/2283 y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes en virtud de la Directiva 1999/2/CE y del Decreto Legislativo italiano n.º 94 de 30 de enero de 2001.

- EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso.
- EVER comercializa también caseína y cola de pescado.

La información aquí facilitada se ajusta al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se proporciona sin compromiso ni garantía alguna, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y no exime al usuario del cumplimiento de la legislación y las normas de seguridad vigentes.

Este es un producto considerado no peligroso y, por tanto, no requiere ficha de datos de seguridad.

Derivado de levedura de ação detoxificante

A FERMENTAÇÃO: PEDRA ANGULAR DA VINIFICAÇÃO

A fermentação reveste-se de importância primordial para alcançar o objetivo enológico desejado. O ator desta transformação bioquímica é a levedura que, para realizá-la corretamente, precisa encontrar no substrato: energia, fontes de carbono, fontes de nitrogênio, ativadores do seu metabolismo além de fatores de proteção. Todos esses componentes devem estar presentes no mosto ou devem ser integrados por meio de adições exógenas.

NOVA – FERRAMENTAS PARA O CONTROLE DA FERMENTAÇÃO

O enólogo experiente sabe que uma parada de fermentação não se gerencia com uma simples reinoculação, mas eliminando as causas que bloqueiam a levedura: resíduos de pesticidas, ácidos graxos SMCFA e estresse por etanol, causas que agem sobre a membrana plasmática muitas vezes antes mesmo que a densidade óptica o revele. NOVA nasce da experiência EVER baseada nessa consciência: um sistema de vários níveis que age sobre a causa, não sobre o sintoma, com cascas purificadas, carvão de alta adsorção e derivados nutritivos direcionados. Um protocolo modular construído sobre dados reais de adegas, porque quando cada dia de parada custa qualidade, tempo e dinheiro, a resposta não pode ser empírica.”

Y-TEAM EVER

A EVER, graças ao seu sistema integrado de gestão das leveduras e seus derivados – a partir da seleção das cepas realizada diretamente nos vinhedos e nas vinícolas, passando pela sua caracterização (tanto identitária quanto tecnológica), sua inserção e manutenção em sua exclusiva ceparoteca, a gestão da produção da levedura e seus derivados, o rigoroso controle de qualidade (genético, microbiológico, tecnológico e organoléptico), o correto acondicionamento, a conservação a temperatura controlada e a divulgação dos procedimentos corretos de reidratação, ativação e nutrição – CONTRIBUI PARA O ALCANCE DOS SEUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

NOVA INTEGRAL Cascaras de levedura derivadas da autólise de uma cepa selecionada de *Saccharomyces cerevisiae*, escolhida pela elevada superfície de contato e elevada capacidade de absorção. NOVA INTEGRAL foi criada para combater compostos tóxicos inibidores responsáveis por uma fermentação alcoólica lenta. Os compostos tóxicos inibidores podem ser os ácidos graxos de cadeia curta e média, amplamente conhecidos por sua capacidade de inibir a fermentação alcoólica. As paredes celulares da levedura são comumente utilizadas para eliminar esses compostos e permitir uma fermentação completa e estável. Também os resíduos de pesticidas (fungicidas, herbicidas, inseticidas) podem comprometer seriamente a vitalidade da levedura e a fermentação. Tudo o que compromete o correto desenvolvimento fermentativo pode ter um impacto negativo na produção de aromas (em particular ésteres) e no caráter frutado do vinho.

NOVA INTEGRAL foi criada, portanto, para detoxificar, adsorver, turvar e dar suporte à levedura levando um relançamento metabólico que saiba favorecer a fermentação.

ESPECIFICAÇÕES DE COMPOSIÇÃO Y-TEAM

SOLUBILIDADE:	INSOLÚVEL
COR:	BEGE CLARO
COMPOSIÇÃO:	
MATÉRIA SECA:	> 94 %
NITROGÊNIO TOTAL:	> 2 %
pH:	2,7 – 3,7
PROTEÍNAS (N x 6,25):	> 12,5 %

CARBOIDRATOS TOTAIS:	42 – 56 %
LIPÍDIOS:	17 – 25 %
CINZAS:	< 9 %

DOSES E MODO DE USO

NOVA INTEGRAL é ideal para dar turbidez de suporte às leveduras e nas condições de desaceleração fermentativa.

Adicionar assim que se observar uma desaceleração fermentativa independente das condições de fermentação ou nutricionais. Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA INTEGRAL em um volume de mosto em fermentação igual a 10 vezes seu peso, misturar e carregar no tanque. Homogeneizar com uma remontagem com ar por pelo menos uma hora, de modo a enriquecer a massa com oxigênio e auxiliar a NOVA INTEGRAL em seu efeito adsorvente e detoxificante.

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

Sacos de 1 e 10 kg consumir preferencialmente em até 30 meses. Conservar em ambiente fresco e seco (recomendado T<20°C e UR<65%) e na embalagem íntegra. Fechar com cuidado as embalagens abertas que, em todo caso, deverão ser usadas no menor tempo possível.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade: Regulamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International. Produto para uso enológico, conforme previsto no Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.

NOVA INTEGRAL:

- é um produto convencional admitido na produção orgânica por indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848), com a devida derrogação.
- pode ser usado em produções NOP.
- é adequado para uso em produtos definidos como veganos

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado no Regulamento 2015/2283, e não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001.

- A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o anidrido sulfuroso.
- A EVER também comercializa caseína e cola de peixe.

As informações aqui fornecidas estão de acordo com o estado atual dos nossos conhecimentos; no entanto, são fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de uso do produto estão fora do nosso controle, e não isentam o usuário do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Este é um produto considerado não perigoso e, portanto, não necessita de ficha de segurança.

Hefederivat mit entgiftender Wirkung

DIE GÄRUNG: SCHLUSSTEIN DER WEINBEREITUNG

Die Gärung ist von vorrangiger Bedeutung für das Erreichen des angestrebten önologischen Ziels. Akteur dieser biochemischen Umwandlung ist die Hefe, die, um sie korrekt durchzuführen, im Substrat Folgendes vorfinden muss: Energie, Kohlenstoffquellen, Stickstoffquellen, Aktivatoren ihres Stoffwechsels sowie Schutzfaktoren. Alle diese Komponenten müssen im Most vorhanden sein oder durch exogene Zugaben ergänzt werden.

NOVA – WERKZEUGE FÜR DIE GÄRUNGSKONTROLLE

Der erfahrene Önologe weiß, dass eine Gärstockung nicht durch eine einfache Neubeimpfung bewältigt wird, sondern durch das Beseitigen der Ursachen, die die Hefe blockieren: Pestizidrückstände, SMCFA-Fettsäuren und Ethanolstress, Ursachen, die auf die Plasmamembran einwirken, oft noch bevor die optische Dichte es offenbart. NOVA entsteht aus der EVER-Erfahrung, die auf diesem Bewusstsein gründet: ein mehrstufiges System, das an der Ursache und nicht am Symptom ansetzt, mit gereinigten Hefehüllen, hoch adsorbierender Aktivkohle und gezielten Nährstoffderivaten. Ein modulares Protokoll, das auf realen Kellereidaten aufbaut, denn wenn jeder Tag der Stockung Qualität, Zeit und Geld kostet, kann die Antwort nicht empirisch sein."

Y-TEAM EVER

EVER trägt dank seines integrierten Systems zur Verwaltung der Hefen und ihrer Derivate – ausgehend von der direkt in den Weinbergen und Kellern durchgeführten Stammselektion über deren Charakterisierung (sowohl identitär als auch technologisch), die Aufnahme und Erhaltung in der eigenen exklusiven Stammsammlung, die Verwaltung der Produktion der Hefe und ihrer Derivate, die strenge Qualitätskontrolle (genetisch, mikrobiologisch, technologisch und organoleptisch), die korrekte Verpackung, die Lagerung bei kontrollierter Temperatur und die Vermittlung der korrekten Verfahren zur Rehydrierung, Aktivierung und Nährstoffversorgung – ZUM ERREICHEN IHRER ÖNOLOGISCHEN ZIELE BEI.



PRODUKTBESCHREIBUNG

NOVA INTEGRAL Hefehüllen, die aus der Autolyse eines ausgewählten Stammes von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnen werden, ausgewählt für ihre hohe Kontaktoberfläche und hohe Aufnahmekapazität. NOVA INTEGRAL wurde entwickelt, um den toxischen Hemmstoffen entgegenzuwirken, die für eine schleppende alkoholische Gärung verantwortlich sind. Toxische Hemmstoffe können kurz- und mittelkettige Fettsäuren sein, die für ihre Fähigkeit, die alkoholische Gärung zu hemmen, weithin bekannt sind. Die Zellwände der Hefe werden üblicherweise verwendet, um diese Verbindungen zu beseitigen und eine vollständige und stabile Gärung zu ermöglichen. Auch Pestizidrückstände (Fungizide, Herbizide, Insektizide) können die Vitalität der Hefe und die Gärung ernsthaft beeinträchtigen. Alles, was die korrekte Gärentwicklung beeinträchtigt, kann sich negativ auf die Aromabildung (insbesondere Ester) und den fruchtigen Charakter des Weins auswirken.

NOVA INTEGRAL wurde daher entwickelt, um zu entgiften, zu adsorbieren, Trübung zu erzeugen und die Hefe zu unterstützen, indem es einen Stoffwechselschub bringt, der die Gärung zu fördern weiß.

ZUSAMMENSETZUNGSSPEZIFIKATIONEN Y-TEAM

LÖSLICHKEIT:	UNLÖSLICH
FARBE:	HELLBEIGE
ZUSAMMENSETZUNG:	
TROCKENMASSE:	> 94 %
GESAMTSTICKSTOFF:	> 2 %
pH:	2,7 – 3,7

PROTEINE (N x 6,25):	> 12,5 %
GESAMTKOHLLENHYDRATE:	42 – 56 %
LIPIDE:	17 – 25 %
ASCHE:	< 9 %

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

NOVA INTEGRAL ist ideal, um den Hefen eine unterstützende Trübung zu verleihen, und bei Bedingungen einer Gärverlangsamung.

Zugeben, sobald eine von den Gär- oder Nährstoffbedingungen unabhängige Gärverlangsamung beobachtet wird. 20 bis 40 g/hl NOVA INTEGRAL in einem Volumen gärenden Mostes, das dem 10-Fachen seines Gewichts entspricht, dispergieren, mischen und in den Tank laden. Mit einer Luftüberpumpung mindestens eine Stunde lang homogenisieren, um die Masse mit Sauerstoff anzureichern und NOVA INTEGRAL in seiner adsorbierenden und entgiftenden Wirkung zu unterstützen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Säcke zu 1 und 10 kg vorzugsweise innerhalb von 30 Monaten zu verbrauchen. An einem kühlen und trockenen Ort (empfohlen T<20°C und rF<65%) und in der unversehrten Verpackung lagern. Geöffnete Verpackungen sorgfältig wieder verschließen, die in jedem Fall so schnell wie möglich verbraucht werden sollten.

KONFORMITÄT

Produkt aus konformen Rohstoffen: Verordnung (EU) Nr. 231/2012, Codex Œnologique International.

Produkt für önologische Zwecke gemäß Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

NOVA INTEGRAL:

- ist ein konventionelles Produkt, das aufgrund der Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante (vgl. EU-Verordnung 2018/848) mit einer entsprechenden Ausnahmeregelung für die ökologische Produktion zugelassen ist.
- kann in NOP-Produktionen verwendet werden.
- ist für die Verwendung in als vegan definierten Produkten geeignet

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien im Sinne der Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierender Strahlung im Sinne der Richtlinie 1999/2/EG und des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

- EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist.
- EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase.

Die hier angegebenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand; sie werden jedoch ohne jede Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Bedingungen für die Verwendung des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsvorschriften.

Dies ist ein als nicht gefährlich eingestuftes Produkt und benötigt daher kein Sicherheitsdatenblatt.