



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 reinocolo 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.