



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



NOVA RESTART

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 svolgerla 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 adsorbente 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 RESTART nasce dall'esperienza di EVER sugli arresti fermentativi e la loro gestione. NOVA RESTART unisce derivati di lievito ricchi in sostanze adsorbenti, già alla base di NOVA INTEGRAL, utili per sbloccare una situazione difficile e ristabilire una situazione metabolica positiva e nutrienti capaci di ridare immediatamente la quantità di nutriente sufficiente alla ripresa metabolica del lievito.

NOVA RESTART nasce per contrastare le condizioni stressanti per il lievito che ne influenzano la vitalità e l'attività metabolica, che causano una fermentazione alcolica stentata, ricreando un ambiente positivo e ridando i nutrienti necessari a ristabilire una situazione positiva.

SPECIFICHE COMPOSITIVE Y-TEAM

Scorze e derivati di lievito selezionati ricchi in sostanze nutritive.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Aggiungere nel momento in cui si verifica rallentamento fermentativo indipendente dalle condizioni di lavoro o dal tenore nutritivo. Disperdere da 20 a 40 g/hL di NOVA RESTART in un volume di fermentato pari a 10 volte il suo peso, mescolare e incorporare in vasca. Omogeneizzare con un rimontaggio ad aria per almeno un'ora, così da arricchire di ossigeno la massa e coadiuvare NOVA RESTART nel suo effetto adsorbente e nutriente.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 10 kg da consumarsi preferibilmente entro 30 mesi. Conservare in ambiente fresco ed asciutto (consigliato $T < 20^{\circ}\text{C}$ e $\text{UR} < 65\%$) 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 RESTART:

- 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 RESTART is born from EVER's experience with stuck fermentations and their management. NOVA RESTART combines yeast derivatives rich in adsorbent substances, already at the basis of NOVA INTEGRAL, useful for unblocking a difficult situation and re-establishing a positive metabolic condition, with nutrients capable of immediately restoring the amount of nutrient sufficient for the metabolic recovery of the yeast.

NOVA RESTART was developed to counteract the stressful conditions for the yeast that affect its vitality and metabolic activity, which cause a sluggish alcoholic fermentation, by recreating a positive environment and restoring the nutrients needed to re-establish a positive situation.

COMPOSITIONAL SPECIFICATIONS Y-TEAM

Selected yeast hulls and derivatives rich in nutritional substances.

DOSAGE AND DIRECTIONS FOR USE

Add when a fermentation slowdown occurs, independent of working conditions or nutritional content. Disperse 20 to 40 g/hL of NOVA RESTART in a volume of fermenting wine equal to 10 times its weight, mix and incorporate 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 RESTART in its adsorbent and nutritional effect.

PACKAGING AND STORAGE

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 RESTART:

- 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 RESTART naît de l'expérience d'EVER sur les arrêts de fermentation et leur gestion. NOVA RESTART associe des dérivés de levure riches en substances adsorbantes, déjà à la base de NOVA INTEGRAL, utiles pour débloquer une situation difficile et rétablir une situation métabolique positive, et des nutriments capables de redonner immédiatement la quantité de nutriment suffisante à la reprise métabolique de la levure.

NOVA RESTART a été conçu pour contrer les conditions stressantes pour la levure qui en influencent la vitalité et l'activité métabolique, qui provoquent une fermentation alcoolique languissante, en recréant un environnement positif et en redonnant les nutriments nécessaires pour rétablir une situation positive.

SPÉCIFICATIONS DE COMPOSITION Y-TEAM

Écorces et dérivés de levure sélectionnés riches en substances nutritives.

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Ajouter au moment où survient un ralentissement fermentaire indépendant des conditions de travail ou de la teneur nutritive. Disperser de 20 à 40 g/hL de NOVA RESTART dans un volume de vin en fermentation égal à 10 fois son poids, mélanger et

incorporer 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 nutritif de NOVA RESTART.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sacs de 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 RESTART:

- 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 RESTART nace de la experiencia de EVER sobre las paradas de fermentación y su gestión. NOVA RESTART combina derivados de levadura ricos en sustancias adsorbentes, ya en la base de NOVA INTEGRAL, útiles para desbloquear una situación difícil y restablecer una situación metabólica positiva, y nutrientes capaces de devolver inmediatamente la cantidad de nutriente suficiente para la recuperación metabólica de la levadura.

NOVA RESTART se creó para contrarrestar las condiciones estresantes para la levadura que influyen en su vitalidad y actividad metabólica, que causan una fermentación alcohólica lenta, recreando un ambiente positivo y devolviendo los nutrientes necesarios para restablecer una situación positiva.

ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN Y-TEAM

Cortezas y derivados de levadura seleccionados ricos en sustancias nutritivas.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Añadir en el momento en que se produce una ralentización fermentativa independiente de las condiciones de trabajo o del contenido nutritivo. Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA RESTART en un volumen de vino en fermentación igual a 10 veces su peso, mezclar e incorporar en el depósito. Homogeneizar con un remontado con aire durante al menos una hora, para enriquecer la masa con oxígeno y coadyuvar a NOVA RESTART en su efecto adsorbente y nutriente.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Sacos de 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 RESTART:

- 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 SMCA 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 RESTART nasce da experiência da EVER sobre as paradas de fermentação e sua gestão. NOVA RESTART une derivados de levedura ricos em substâncias adsorventes, já na base de NOVA INTEGRAL, úteis para desbloquear uma situação difícil e restabelecer uma situação metabólica positiva, e nutrientes capazes de devolver imediatamente a quantidade de nutriente suficiente para a recuperação metabólica da levedura.

NOVA RESTART foi criada para combater as condições estressantes para a levedura que influenciam sua vitalidade e atividade metabólica, que causam uma fermentação alcoólica lenta, recriando um ambiente positivo e devolvendo os nutrientes necessários para restabelecer uma situação positiva.

ESPECIFICAÇÕES DE COMPOSIÇÃO Y-TEAM

Cascas e derivados de levedura selecionados ricos em substâncias nutritivas.

DOSES E MODO DE USO

Adicionar no momento em que ocorre uma desaceleração fermentativa independente das condições de trabalho ou do teor nutritivo. Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA RESTART em um volume de vinho em fermentação igual a 10 vezes seu peso, misturar e incorporar 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 RESTART em seu efeito adsorvente e nutriente.

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

Sacos de 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 RESTART:

- 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: SCHLUSSSTEIN 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 RESTART entsteht aus der Erfahrung von EVER mit Gärstockungen und deren Bewältigung. NOVA RESTART vereint Hefederivate, die reich an adsorbierenden Substanzen sind und bereits die Grundlage von NOVA INTEGRAL bilden, nützlich, um eine schwierige Situation zu lösen und einen positiven Stoffwechselzustand wiederherzustellen, sowie Nährstoffe, die in der Lage sind, sofort die für die Stoffwechselerholung der Hefe ausreichende Nährstoffmenge wiederzugeben.

NOVA RESTART wurde entwickelt, um den für die Hefe stressigen Bedingungen entgegenzuwirken, die ihre Vitalität und Stoffwechselaktivität beeinflussen und eine schleppende alkoholische Gärung verursachen, indem es eine positive Umgebung wiederherstellt und die Nährstoffe wiedergibt, die notwendig sind, um eine positive Situation wiederherzustellen.

ZUSAMMENSETZUNGSSPEZIFIKATIONEN Y-TEAM

Ausgewählte Hefehüllen und -derivate, reich an Nährstoffen.

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Zugeben, sobald eine von den Arbeitsbedingungen oder vom Nährstoffgehalt unabhängige Gärverlangsamung auftritt. 20 bis 40 g/hl NOVA RESTART in einem Gärvolumen, das dem 10-Fachen seines Gewichts entspricht, dispergieren, mischen und in

den Tank einarbeiten. Mit einer Luftüberpumpung mindestens eine Stunde lang homogenisieren, um die Masse mit Sauerstoff anzureichern und NOVA RESTART in seiner adsorbierenden und nährenden Wirkung zu unterstützen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Säcke zu 10 kg vorzugsweise innerhalb von 30 Monaten zu verbrauchen. An einem kühlen und trockenen Ort (empfohlen $T < 20^{\circ}\text{C}$ 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 RESTART:

- 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.