



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 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 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°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 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.