



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



NOVA DETOX

Derivato di lievito e carbone adsorbente 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 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 DETOX nasce dall'esperienza EVER sulla fermentazione svolta in condizioni particolarmente difficili. NOVA DETOX unisce derivati parietali di lievito ottenute da autolisi di un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*, scelti per elevata superficie di contatto ed elevata capacità di assorbimento ed un carbone ad alto adsorbimento. NOVA DETOX nasce per adsorbire i composti tossici inibitori responsabili di una fermentazione alcolica stentata in particolare i residui di pesticidi (fungicidi, erbicidi, insetticidi) che possono compromettere seriamente la vitalità del lievito e la fermentazione. Nei casi di mosti noti per il contenuto di agrofarmaci o in fermentazioni che stentano a partire o bloccate NOVA DETOX è la soluzione.

SPECIFICHE COMPOSITIVE

Derivati parietali di lievito associati a carbone ad elevata capacità adsorbente

DOSI E MODALITÀ D'USO

Aggiungere durante il riempimento della vasca o quando sia confermato l'arresto fermentativo.

Disperdere da 20 a 40g/hl di NOVA DETOX in un volume di mosto/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 DETOX nel suo effetto adsorbente e detossificante.

Si consiglia di lasciare agire per almeno 3 giorni e poi filtrare, travasare la massa e preparare per un nuovo inoculo.

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 DETOX:

- 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 and adsorbent charcoal 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 DETOX is born from EVER's experience in fermentation carried out under particularly difficult conditions. NOVA DETOX combines yeast cell-wall derivatives obtained from the autolysis of a selected strain of *Saccharomyces cerevisiae*, chosen for their high contact surface and high absorption capacity, with a highly adsorbent charcoal. NOVA DETOX was developed to adsorb the toxic inhibitory compounds responsible for a sluggish alcoholic fermentation, in particular pesticide residues (fungicides, herbicides, insecticides) that can seriously compromise yeast vitality and fermentation. In cases of musts known for their content of plant-protection products, or in fermentations that struggle to start or are stuck, NOVA DETOX is the solution.

COMPOSITIONAL SPECIFICATIONS

Yeast cell-wall derivatives combined with a highly adsorbent charcoal

DOSAGE AND DIRECTIONS FOR USE

Add during tank filling or once the stuck fermentation is confirmed.

Disperse 20 to 40 g/hL of NOVA DETOX in a volume of must/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 DETOX in its adsorbent and detoxifying effect.

It is recommended to let it act for at least 3 days and then filter, rack the mass and prepare for a new inoculation.

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 DETOX:

- 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 et charbon adsorbant 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 DETOX naît de l'expérience EVER sur la fermentation menée dans des conditions particulièrement difficiles. NOVA DETOX associe des dérivés pariétaux de levure obtenus par autolyse d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*, choisis pour leur grande surface de contact et leur grande capacité d'absorption, et un charbon à haut pouvoir adsorbant. NOVA DETOX a été conçu pour adsorber les composés toxiques inhibiteurs responsables d'une fermentation alcoolique languissante, en particulier les résidus de pesticides (fongicides, herbicides, insecticides) qui peuvent sérieusement compromettre la vitalité de la levure et la fermentation. Dans les cas de moûts connus pour leur teneur en produits phytosanitaires ou de fermentations qui peinent à démarrer ou bloquées, NOVA DETOX est la solution.

SPÉCIFICATIONS DE COMPOSITION

Dérivés pariétaux de levure associés à un charbon à haute capacité adsorbante

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Ajouter pendant le remplissage de la cuve ou lorsque l'arrêt de fermentation est confirmé.

Disperser de 20 à 40 g/hL de NOVA DETOX dans un volume de moût/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 détoxifiant de NOVA DETOX.

Il est conseillé de laisser agir pendant au moins 3 jours puis de filtrer, soutirer la masse et préparer un nouvel ensemencement.

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 DETOX:

- 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 y carbón adsorbente 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 CONSECUCIÓN DE SUS OBJETIVOS ENOLÓGICOS.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOVA DETOX nace de la experiencia EVER sobre la fermentación llevada a cabo en condiciones especialmente difíciles. NOVA DETOX combina derivados parietales de levadura obtenidos por autólisis de una cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae*, elegidos por su elevada superficie de contacto y elevada capacidad de absorción, con un carbón de alta adsorción. NOVA DETOX se creó para adsorber los compuestos tóxicos inhibidores responsables de una fermentación alcohólica lenta, en particular los residuos de pesticidas (fungicidas, herbicidas, insecticidas) que pueden comprometer seriamente la vitalidad de la levadura y la fermentación. En los casos de mostos conocidos por su contenido de productos fitosanitarios o en fermentaciones que cuestan en arrancar o paradas, NOVA DETOX es la solución.

ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN

Derivados parietales de levadura asociados a un carbón de elevada capacidad adsorbente

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Añadir durante el llenado del depósito o cuando se confirme la parada de fermentación.

Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA DETOX en un volumen de mosto/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 DETOX en su efecto adsorbente y detoxificante.

Se recomienda dejar actuar durante al menos 3 días y luego filtrar, trasegar la masa y preparar para una nueva inoculación.

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 DETOX:

- 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 e carvão adsorvente 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 DETOX nasce da experiência EVER sobre a fermentação realizada em condições particularmente difíceis. NOVA DETOX une derivados parietais de levedura obtidos por autólise de uma cepa selecionada de *Saccharomyces cerevisiae*, escolhidos pela elevada superfície de contato e elevada capacidade de absorção, e um carvão de alta adsorção. NOVA DETOX foi criada para adsorver os compostos tóxicos inibidores responsáveis por uma fermentação alcoólica lenta, em particular os resíduos de pesticidas (fungicidas, herbicidas, inseticidas) que podem comprometer seriamente a vitalidade da levedura e a fermentação. Nos casos de mostos conhecidos pelo teor de agroquímicos ou em fermentações que custam a iniciar ou paradas, NOVA DETOX é a solução.

ESPECIFICAÇÕES DE COMPOSIÇÃO

Derivados parietais de levedura associados a um carvão de elevada capacidade adsorvente

DOSES E MODO DE USO

Adicionar durante o enchimento do tanque ou quando confirmada a parada de fermentação.

Dispersar de 20 a 40 g/hL de NOVA DETOX em um volume de mosto/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 DETOX em seu efeito adsorvente e detoxificante.

Recomenda-se deixar agir por pelo menos 3 dias e depois filtrar, trasfegar a massa e preparar para uma nova inoculação.

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 DETOX:

- 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 und adsorbierende Aktivkohle 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 DETOX entsteht aus der EVER-Erfahrung mit der Gärung unter besonders schwierigen Bedingungen. NOVA DETOX vereint Hefezellwandderivate, die durch Autolyse eines ausgewählten Stammes von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnen werden und für ihre hohe Kontaktoberfläche und hohe Aufnahmekapazität ausgewählt sind, mit einer hoch adsorbierenden Aktivkohle. NOVA DETOX wurde entwickelt, um die toxischen Hemmstoffe zu adsorbieren, die für eine schleppende alkoholische Gärung verantwortlich sind, insbesondere Pestizidrückstände (Fungizide, Herbizide, Insektizide), die die Vitalität der Hefe und die Gärung ernsthaft beeinträchtigen können. In Fällen von Mosten, die für ihren Gehalt an Pflanzenschutzmitteln bekannt sind, oder bei Gärungen, die schwer in Gang kommen oder stecken bleiben, ist NOVA DETOX die Lösung.

ZUSAMMENSETZUNGSSPEZIFIKATIONEN

Hefezellwandderivate in Verbindung mit einer hoch adsorbierenden Aktivkohle

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Während des Befüllens des Tanks oder bei bestätigter Gärstockung zugeben.

20 bis 40 g/hl NOVA DETOX in einem Most-/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 DETOX in seiner adsorbierenden und entgiftenden Wirkung zu unterstützen.

Es wird empfohlen, mindestens 3 Tage einwirken zu lassen und dann zu filtrieren, die Masse abzusaugen und für eine neue Beimpfung vorzubereiten.

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 DETOX:

- 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.