



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 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 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.