

CREAFERM NO-STOP

Nutriente organico ad azione rivitalizzante

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. Per favorire il processo fermentativo l'OIV ha ammesso l'impiego di "attivanti di fermentazione" che possono essere prodotti derivanti dai lieviti (autolisati, scorze o lieviti inattivi), Sali ammoniacali, Tiamina e Cellulosa.

L'obiettivo dell'aggiunta degli attivanti è favorire un rapido avvio, nonché un decorso regolare ed il completamento della fermentazione alcolica, arricchendo il mezzo con elementi nutritivi, fattori di crescita e detossificando l'ambiente attraverso l'adsorbimento degli inibitori della crescita del lievito.



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!**

CARATTERISTICHE TECNICHE

CREAFERM NO STOP è formulato per prevenire le situazioni difficili che si possono instaurare nelle fasi intermedie e finali di fermentazione, quando maggiori sono i rischi di rallentamento e di arresto della stessa.

Coniuga tre diverse azioni: rimuove le sostanze inibenti, apporta acidi grassi e steroli, fattori necessari per la ripresa ed il decorso del processo, conferisce una frazione di ammonio fosfato per coprire eventuali carenze di azoto prontamente assimilabile.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

CREAFERM NO-STOP

Nutriente organico ad azione rivitalizzante

Miscela di AUTOLISATO, SCORZE DI LIEVITO associate a frazioni di Azoto Prontamente Assimilabile di origine minerale.

CREAFERM NO-STOP abbina l'azione nutritiva e detossificante della frazione organica all'apporto azotato della frazione inorganica, in un unico preparato si uniscono in maniera sinergica la protezione e la nutrizione della flora blastomicetica.

APPLICAZIONI

L'impiego di questi attivanti deve essere eseguito in funzione di:

- Composizione del mosto (ricchezza zuccherina, contenuto di APA,...);
- Obiettivo enologico ricercato;
- Modalità di riattivazione, strategie nutrizionali;
- Esigenze nutritive del lievito;
- Tecnologie disponibili;

L'utilizzo è consigliato a metà fermentazione alcolica per rivitalizzare i lieviti nella fase stazionaria di fermentazione e prevenire difficoltà nella chiusura della stessa.

Il suo impiego è fondamentale quando si manifestano i primi sintomi di rallentamento della cinetica di fermentazione, siano essi dovuti a condizioni difficili che si instaurano nei vini o all'applicazione di una strategia nutrizionale "carente" dal punto di vista dei fattori di crescita e di sopravvivenza (esempio: impiego esclusivo di Sali).

CREAFERM NO STOP, con la sua frazione di scorze di lievito, esercita un'importante azione adsorbente nei confronti dei prodotti inibitori della fermentazione, apporta acidi grassi e steroli, fattori necessari per la ripresa ed il decorso del processo, apporta una frazione di ammonio fosfato per coprire eventuali carenze di azoto prontamente assimilabile

SPECIFICHE COMPOSITIVE Y-TEAM

ELEMENTO	QUANTITA'	x 100 g di CREAFERM NO STOP
AZOTO TOTALE	9.42	g
AMMONIACALE	4340	mg
AMMINICO	890	mg
A.A. GRUPPO "A" (CRESCITA)	217	mg
A.A. GRUPPO "B" (PRECURSORI)	129	mg
AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE	5230	mg

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

CREAFERM NO-STOP

Nutriente organico ad azione rivitalizzante

STEROLI TOTALI	1240	mg
ERGOSTEROLO	470	mg
GRASSI TOTALI	8180	mg
GRASSI MONOINSATURI	6950	mg
GLUCANI +MANNANI	33	g
ANIDRIDE FOSFORICA	14.38	g

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Stemperare CREAFTERM NO STO in un volume di mosto equivalente a 10 volte il suo peso.

Aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio 20-40 g/hl nel dopo metà fermentazione per riattivare il metabolismo del lievito e prevenire arresti

40-60 g/hl come curativo degli arresti di fermentazione (utilizzare protocollo specifico EVER)

COMPOSIZIONE

Autolisato, Scorze di lievito, DAP.

<p>AUTOLISATO DI LIEVITO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Apporta Azoto Prontamente Assimilabile ○ Apporta aminoacidi liberi ○ Contribuisce alla produzione di alcol superiori ○ Contribuisce allo sviluppo aromatico 	<p>SCORZE DI LIEVITO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Evitano l'accumulo gli acidi grassi a media catena ○ Apportano mannoproteine e polisaccaridi ○ Apportano fattori di sopravvivenza ○ Detossificano i mosti ○ Migliorano la funzionalità della membrana cellulare ○ Facilitano l'eliminazione della CO₂
<p>DIAMMMONIO FOSFATO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Apporta buona quantità di APA ○ Stimola la crescita cellulare ○ Evita le carenze azotate 	

CONFEZIONI

Pacco kg 1; sacco kg 10.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza. R

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.