



## I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)



# ICEferm XR



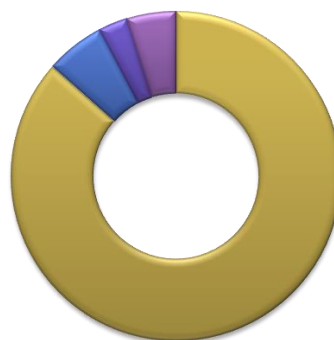
## DESCRIZIONE

Integratore di fermentazione per vini rossi di qualità.

## CARATTERISTICHE

**ICEferm XR** apporta al mosto azoto in forma organica.

Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'azione tossica dell'etanolo è ancora bassa, **ICEferm XR** consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del ceppo di lievito scelto, grazie all'apporto di azoto in forme complesse. È un attivante contenente azoto assimilabile in forma amminoacidica, oligopeptidi e vitamine del lievito. La sua particolare formulazione consente al lievito di usare come fonte azotata gli elementi presenti in **ICEferm XR**, evitando di usare gli amminoacidi solforati del mosto. I vini a fine fermentazione risultano più netti al naso con note dolci e fruttate.



- Azoto Organico
- Azoto Inorganico
- Tiamina
- Vitamine
- Minerali
- Steroli

Consente inoltre l'accumulo di un insieme di amminoacidi analogo a quello delle stesse cellule fermentanti ed un conseguente regolare decorso fermentativo.

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

**MOSTI:** 20-30 g/hl all'inizio della fermentazione.

Stemperare in un volume di mosto ad una temperatura non inferiore ai 25° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 e aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015  
**CQY**  
CERTIQUALITY

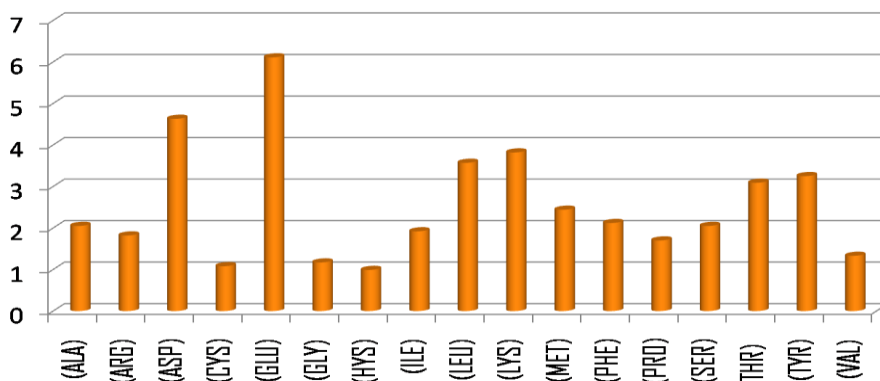


**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)



g/100g Variabilità della metodica analitica +/- 0.2

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| ■ Alanina (ALA)          | ■ Lisina (LYS)       |
| ■ Arginina (ARG)         | ■ Metionina (MET)    |
| ■ Acido Aspartico (ASP)  | ■ Fenilalanina (PHE) |
| ■ Cisteina (CYS)         | ■ Prolina (PRO)      |
| ■ Acido glutammico (GLU) | ■ Serina (SER)       |
| ■ Glicina (GLY)          | ■ Treonina (THR)     |
| ■ Istidina (HYS)         | ■ Tirosina (TYR)     |
| ■ Isoleucina (ILE)       | ■ Valina (VAL)       |
| ■ Leucina (LEU)          |                      |

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg, 15 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

