



ICEferm

START



Attivante di fermentazione 100% organico per vini di qualità

DESCRIZIONE

ICEferm START è un nutrimento complesso di natura organica formato da lievito inattivato parzialmente lisato, che consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del lievito scelto grazie all'apporto di azoto assimilabile in forme complesse, come amminoacidi e oligopeptidi, vitamine e steroli.

L'apporto di azoto amminico, vitamine e micronutrienti è determinante nelle prime fasi di moltiplicazione del lievito, quando il grado alcolico è ancora basso e la cellula è in grado di assimilare tali composti, aumentando la velocità di crescita e iniziando prima la fase fermentativa.

ICEferm START grazie alla formulazione ricca in steroli, permette di migliorare la resistenza dei lieviti ai gradi alcolici elevati e alle alte temperature mantenendo l'efficienza della membrana cellulare.

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

CARATTERISTICHE

ICEferm START consente di:

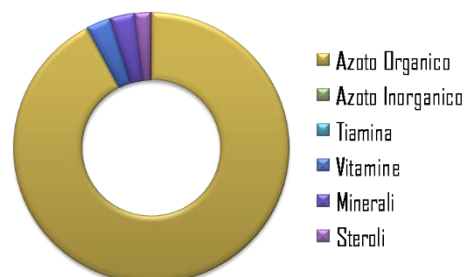
- Apportare amminoacidi, steroli e fattori di sopravvivenza per i lieviti
- Incrementare la popolazione di lieviti assicurandone la vitalità e la dominanza
- Avere un decorso fermentativo regolare senza l'insorgenza di odori anomali
- Minimizzare le condizioni di stress fermentativo
- Favorire la fluidità di membrana e la resistenza all'etanolo dei lieviti

APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rossi e rosati in avvio di fermentazione o in acqua di reidratazione
- Vini bianchi, rossi e rosati di qualità
- In condizioni difficoltose: mosti con elevato grado zuccherino o uve contaminate

COMPOSIZIONE

ICEferm START è un composto 100% organico formato da amminoacidi, oligopeptidi, steroli e vitamine, per un perfetto nutrimento bilanciato in fase di avvio fermentazione.



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

MOSTI: 20-30 g/hl all'inizio della fermentazione oppure, se si utilizza un lievito secco attivo, direttamente nell'acqua di reidratazione.

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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

ICEferm START, grazie alla sua composizione 100% organica non apporta Azoto Prontamente Assimilabile, quindi nel caso dei mosti carenti di APA si consiglia anche l'aggiunta di ICEferm CLASSIC o CLASSIC K a partire da 2°,3° giorno di fermentazione.

La nutrizione azotata gioca un ruolo fondamentale nella quantità di esteri prodotti e di conseguenza nel quadro aromatico del vino finale. È perciò consigliabile, per esprimere al meglio le potenzialità del lievito inoculato, regolare bene la nutrizione utilizzando prodotti organici. Con aggiunte frazionate più volte durante la fermentazione si ottengono i migliori risultati. Si consiglia inoltre di aggiungere azoto complesso nelle prime fasi e impiegare sali azotati (ICEferm Classic, ICEferm Classic K, ICEferm PLUS e ICEferm PLUS K) solo dopo lo svolgimento di tre gradi alcool, frazionando le aggiunte in due/tre volte.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito utilizzato.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione: 1 Kg, 15Kg

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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

