



ICEferm

**XB**



Integratore di fermentazione per vini bianchi di qualità.

## DESCRIZIONE

**ICEferm XB** è una preparazione costituita da autolisato di lievito perfettamente bilanciata in grado di supportare il lievito durante la fermentazione alcolica.

Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'azione tossica dell'etanolo è ancora bassa, **ICEferm XB** consente di sviluppare al meglio tutte le caratteristiche del ceppo di lievito scelto, grazie all'apporto di azoto in forme complesse ed elementi di supporto alla fluidità di membrana come gli steroli.

Nel formulato inoltre è presente un tripeptide naturalmente presente ad azione antiossidante protettiva che, abbinata alla fonte azotata complessa biodisponibile, garantisce una maggior efficienza fermentativa.

La sua particolare formulazione consente al lievito di usare come fonte azotata gli elementi presenti in **ICEferm XB**, evitando di usare gli amminoacidi solforati del mosto.

I vini a fine fermentazione risultano più netti al naso con note dolci e fruttate, mentre i lieviti risultano più vitali grazie al supporto degli elementi nella resistenza all'alcol e al corretto funzionamento della membrana. Consente inoltre l'accumulo di un insieme di amminoacidi analogo a quello delle stesse cellule fermentanti ed un conseguente regolare decorso fermentativo.

## CARATTERISTICHE

**ICEferm XB** consente di:

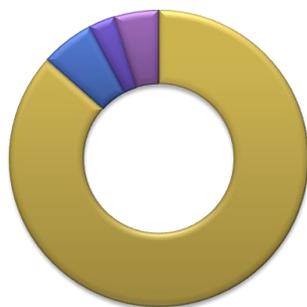
- Migliorare la vitalità dei lieviti aumentando la resistenza all'etanolo e fluidità di membrana
- Limita la produzione di acidità volatile e previene la sintesi di composti solforati indesiderati
- Garantisce la sopravvivenza dei lieviti con conseguente regolare decorso fermentativo
- Supporta la formazione di aromi dolci e fruttati

## APPLICAZIONI

- Vini bianchi fruttati e freschi
- Valorizzazione aromatica delle uve neutre
- Vini da uve aromatiche intensamente fruttati



## COMPOSIZIONE



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

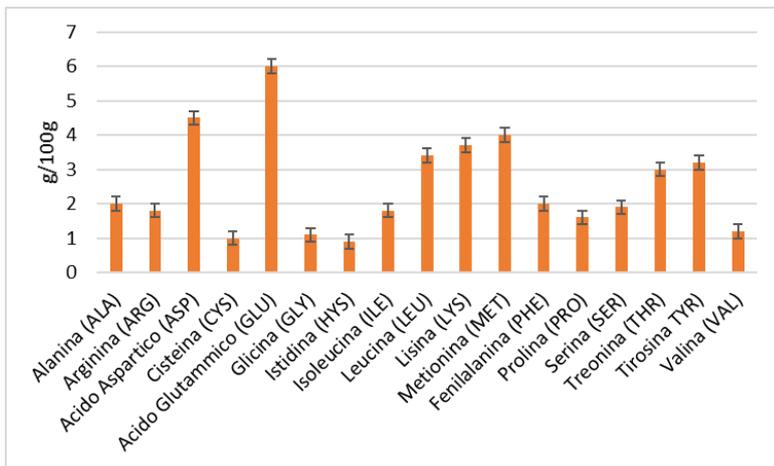
**ICEferm XB** contiene al suo interno una bilanciata quantità di azoto organico, vitamine, minerali e steroli, in grado di consentire ai lieviti un regolare decorso fermentativo con produzione di aromi fruttati e netti. Gli steroli consentono alla membrana plasmatica di essere fluida e funzionare al meglio. Le vitamine e i minerali si accumulano nelle cellule e garantiscono la massima vitalità fino a fine fermentazione.



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



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE



Composizione amminoacidica di **ICEferm XB**: il bilanciamento perfetto delle componenti azotate permette performance senza eguali, garantendo al lievito massima vitalità fino a fine fermentazione.

## 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.

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 organica utilizzando **ICEferm XB**. 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 reidratato.

## 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.