



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
info@istitutochimicoenologico.it

ICEferm XL-S



DESCRIZIONE

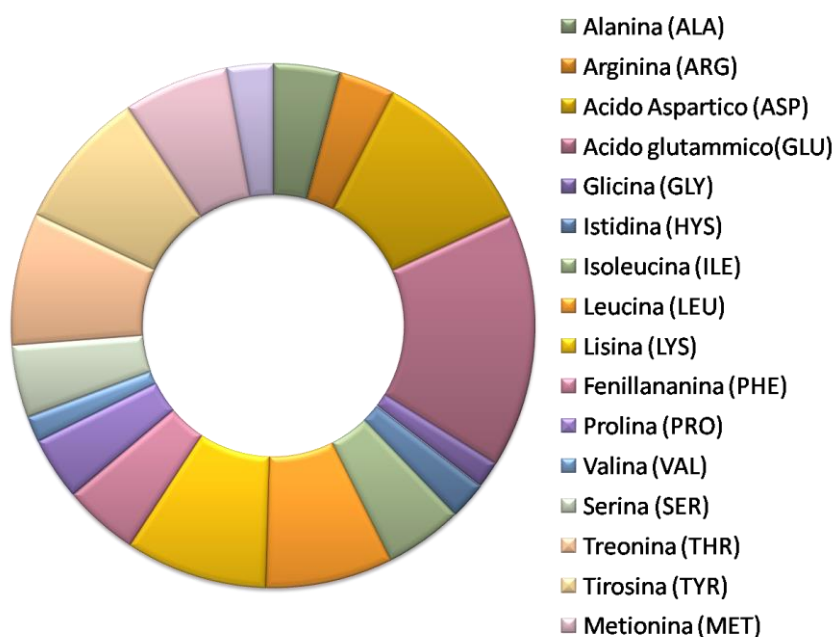
Nutrimento organico, regolatore di fermentazione

CARATTERISTICHE

Autolisato di lievito espressamente selezionato per apportare micro e macro elementi e per il loro effetto adsorbente nei confronti dei prodotti inibitori della fermentazione alcolica e di molecole maleodoranti.

ICEferm XL-S si presenta come una polvere igroscopica beige con granulometria che oscilla tra i 250-400 micron con caratteristico odore di lievito. Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'etanolo non svolge ancora la sua azione tossica, **ICEferm XL-S** apporta micro e macro elementi ed un pool di amminoacidi naturalmente presenti ed indispensabili alle funzionalità metaboliche del lievito scelto, assicurando così fermentazioni regolari e vini più puliti e netti. Il suo utilizzo rende possibile l'adsorbimento di quelle sostanze tossiche prodotte dal metabolismo del lievito eliminando così una delle maggiori cause degli arresti di fermentazione.

Grazie alla sua innovativa formulazione consente di ottenere dei vini bianchi più sapidi.



È un attivante contenente azoto assimilabile in forma amminoacidica, oligopeptidica e vitamine del lievito.

La sua composizione garantisce, grazie ai fattori di crescita, un rapido avvio della fermentazione senza provocare un eccessivo innalzamento della velocità massima e il conseguente incremento del fabbisogno nutrizionale.

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



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



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
info@istitutochimicoenologico.it

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.

Nel caso dei mosti carenti di APA si consiglia anche l'aggiunta di sali inorganici dello ione ammonio, ICEFERM CLASSIC o CLASSIC K a partire da 2°-3° giorno di fermentazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione: 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

