

**Utilizzate sia
come
trattamento
preventivo
che curativo
le scorze di
lieviti
stimolano la
fermentazione
alcolica**

Le Ecorces OF

Le Ecorces OF, scorze di lieviti, nell'adsorbire i vari inibitori della fermentazione alcolica, detossificano il mosto e favoriscono lo sviluppo dei lieviti. Liberano anche degli steroli e degli acidi grassi a catene insature che stimolano la fermentazione alcolica.

Queste scorze derivano dalla plasmolisi di un ceppo specifico di *Saccharomyces cerevisiae*. Gli involucri cellulari sono recuperati per centrifugazione, quindi lavati con un procedimento innovativo che limita i rischi di gusti di lievito.

Composizione:

- Scorze di lieviti
 - Estratto secco dal 94 al 98%
 - Materia proteica dal 9 al 21%
 - Materia glucidica dal 42 al 56%
 - Fattore di sopravvivenza (ergosteroli) 1%

Proprietà:

Grazie alle loro diverse proprietà, le scorze stimolano la fermentazione alcolica.

- Fissano gli acidi grassi a catena media (C6, C8, C10), inibitori della fermentazione. Adsorbono anche i residui di pesticidi, altro freno al buon svolgimento della fermentazione.
- Ricche di fattore di sopravvivenza (steroli e acidi grassi a lunga catena) favoriscono il metabolismo del lievito, dunque della fermentazione alcolica.
- Aumentano il tasso di moltiplicazione cellulare (+ 17% rispetto ad un mosto non trattato) e la popolazione di lieviti vivi a fine fermentazione.

Un recente studio dimostra l'interesse delle **Ecorces OF** per l'eliminazione degli antiparassitari nei mosti (v. figura n°1). Si riscontrano i vantaggi di questa detossificazione a livello della cinetica fermentativa (v. figura n°2) e dell'acidità volatile. Da notare che ne può giovare anche la produzione degli esteri superiori.

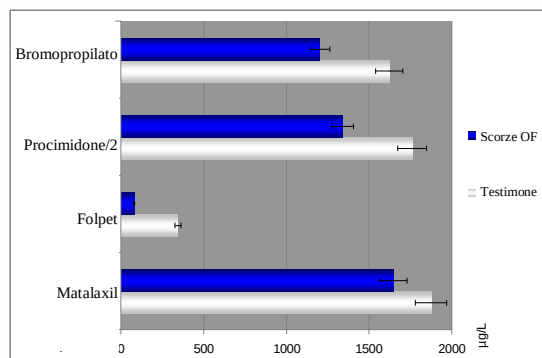


Figura n°1: analisi degli antiparassitari su mosto dopo il trattamento con le **Ecorces OF** a 40 g/hL (vitigno Viura, 2009)

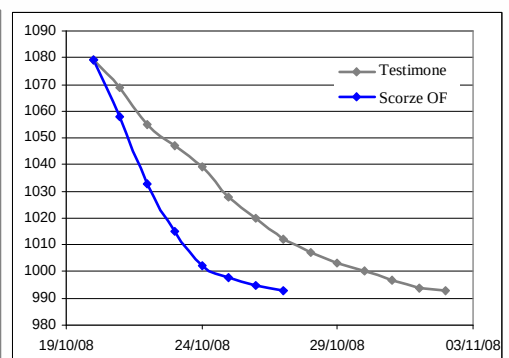


Figura n°2: raffronto della cinetica fermentativa di un testimone e di un mosto trattato con **Ecorces OF** a 40 g/hL (vitigno Viura, 2008)

Dosi e istruzioni per l'uso:

È necessario **procedere ad una buona omogeneizzazione** del mosto dopo l'aggiunta delle scorze.

Detossificazione preventiva del mosto:

Aggiungere da 20 a 40 g/hL al mosto prima dell'illimpidimento avendo cura di omogeneizzare bene e di eliminare le scorze con le fecce grossolane.

Trattamento preventivo

Da 10 a 30 g/hl durante un rimontaggio, dopo la fermentazione dei primi 50 g/L di zucchero.

Nella vinificazione in rosso, aggiungere le scorze sotto il cappello di vinaccia.

Trattamento curativo, durante un arresto di fermentazione:

Aggiungere le scorze direttamente nel serbatoio, quindi realizzare due rimontaggi prima di svinare. Aggiungere il lievito 24 ore dopo il trattamento.

Dosi di uso: da 30 a 40 g/hL per i vini rossi,
 da 15 a 20 g/hL per i vini bianchi.

Presentazione:

Sacchetto sottovuoto in alluminio da 500 g, che protegge contro qualsiasi rischio d'ossidazione del prodotto.

Conservazione:

Les Ecorces OF si conservano nella loro confezione originale, non aperta, al riparo dalla luce, in un luogo secco ed esente da odori. Ogni confezione aperta deve essere utilizzata entro quindici giorni.

Bibliografia:

Martin A., 2011, Amélioration de la vinification des moûts présentant des résidus de pesticides, *Rhône en VO n°5* (pubblicazione Luglio 2011)

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze.
Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo.
Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore.
Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.