

Ergoferm[®]

Due formulazioni di attivante complesso a base di scorze di lievito.

Ergoferm, con i suoi due formulati, Starter e Support, rappresenta l'alimento ideale del lievito in fermentazione e in rifermentazione; incrementa il livello di azoto prontamente disponibile e delle vitamine del mezzo in cui viene inoculato regolarizzando i cicli di fermentazione.

Ergoferm Starter esercita un importante ruolo di stimolatore nei confronti dei batteri che svolgono la fermentazione malolattica, favorendo un regolare esaurimento dell'acido malico, senza deviazioni.

Ergoferm non è solo un prodotto bensì un "approccio", un modo diverso di nutrire il lievito in fermentazione in funzione delle sue reali esigenze.

Per questo motivo esistono due prodotti, Ergoferm Starter ed Ergoferm Support, con una diversa composizione, da usare nel seguente modo:

■ *Ergoferm Starter nella dose di 10 g/hl calcolati su tutta la vasca, aggiunto direttamente sul pied de cuve, allo scopo di fornire alimento nobile in un momento in cui il metabolismo del lievito è più attivo e diversificato.*

■ *Ergoferm Support nella dose di 20 g/hl da aggiungere a metà fermentazione, per ridare la carica energetica al lievito in un momento particolarmente stressante della sua attività fermentativa.*

LA COMPOSIZIONE

■ Ergoferm Starter è costituito esclusivamente da scorze di lievito e tiamina, partendo da materiale particolarmente selezionato al fine di fornire al lievito i componenti nutritivi adeguati ad una corretta moltiplicazione e inizio di fermentazione.

■ Ergoferm Support è costituito per il 70 % da sali azotati (fosfato biammonico) e per il restante 30 % da cellule di lievito inattivate accuratamente scelte per soddisfare le particolari esigenze del lievito in fase di calo fermentativo, quando gli zuccheri iniziano a scarseggiare, con prevalenza di fruttosio sul glucosio, e l'alcool e gli altri metaboliti di fermentazione iniziano a divenire inibenti.

ARRESTI FERMENTATIVI

In caso di arresto fermentativo e successivo reinocolo del lievito, si consiglia l'impiego di 10-15 g/hl di Ergoferm Starter sul nuovo pied de cuve, calcolando la quantità totale su tutta la massa da rifermentare.

In caso di rallentamento fermentativo, al fine di incrementare l'azoto prontamente assimilabile e migliorare le condizioni del mosto-vino in fermentazione si consiglia l'aggiunta di 15-20 g/hl di Ergoferm Support direttamente in vasca.

■ Dose massima d'impiego legalmente consentita (UE) per Ergoferm Starter: 24 g/hl.

CONFEZIONAMENTO

ERGOFORM STARTER è disponibile in sacchetti in laminato da 1 kg. ERGOFORM SUPPORT è disponibile in barattoli in materiale plastico alimentare da 1 kg e sacchi da 25 kg.

DSM Food Specialties Italy S.p.A.

Il Girasole - Palazzo Marco Polo
20084 Lacchiarella MI - Italy
Tel. 02 / 90 02 72 69 70 Fax. 02 / 90 09 32 73

DSM Food Specialties Beverage Ingredients
P.O. box 1, 2600 MA Delft - The Netherlands
www.dsm-oenology.com