



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

ECOVIGOR

**BIO-NUTRIMENTO VITAMINICO ED AZOTATO PRONTAMENTE ASSIMILABILE.
OTTIMIZZA L'EFFICIENZA DEL LIEVITO E STIMOLA LA MOLTIPLICAZIONE.
ESALTA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ED AROMATICHE DEL VINO.**

Il **lievito**, come tutti gli esseri viventi, inoculato in un mosto, **assimila e metabolizza riversando nell'ambiente circostante metaboliti**, cioè prodotti parzialmente ossidati, che costituiscono l'esubero delle reazioni enzimatiche che caratterizzano il metabolismo basale.

Si tratta di prodotti momentaneamente non utilizzati ma costituenti la **riserva strategica di un processo metabolico**: a seconda del metabolismo del lievito e a seconda della composizione del mezzo in cui esso opera, **questa riserva strategica assume valore significativo da un punto di vista organolettico e strutturale per il vino medesimo**.

Questi composti vengono anche chiamati prodotti secondari della fermentazione alcolica; in realtà secondari non lo sono qualora si considera che **sono proprio questi prodotti i responsabili delle caratteristiche tecniche e merceologiche di un vino**.

Compito del tecnico è quello di predisporre il mezzo in modo tale che l'elaborazione dei prodotti secondari avvenga, qualitativamente, in modo ottimale, che non vengano ulteriormente modificati o menomati nel corso della fermentazione e della conservazione del vino.

In questa ottica si impone una **conoscenza accurata delle caratteristiche nutrizionali del mosto** in relazione soprattutto ai trattamenti prefermentativi subiti, ragione per cui **è importante poter disporre di idonei bioregolatori e bionutrienti** che, all'occorrenza, **possano riequilibrare le caratteristiche compositive dei mosti** o dei vini al fine di **ottimizzare il metabolismo del lievito** e renderlo sempre più funzionale al tipo di prodotto che si vuole ottenere.

Risultati eccezionali si possono ottenere la **biotecnologia proposte dalla CRC Biotek** ad alcune regole di base:

- **Assicurare la predominanza dei lieviti selezionati**
- **Controllare i valori dell'azoto prontamente assimilabile**

Una giusta dose di APA:

- **Stimola la moltiplicazione delle cellule**
- **Ottimizza la velocità di fermentazione**
- **Favorisce l'utilizzazione degli zuccheri**
- **Evita la formazione di idrogeno solforato** e diminuisce il tenore in **acido piruvico e α -chetoglutarico**
- Contribuisce alla formazione di **profumi ed aromi gradevoli**

La quantità utile per regolare l'andamento fermentativo è di **200 mg N/L**

Ottimi risultati si ottengono con valori di **APA superiori a 250 mg N/L**

La **scelta del bionutriente** è importante sia per la sicurezza del risultato che per la **qualità dei vini da produrre**.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ: **ECOVIGOR** è un esclusivo preparato biologico ad alta concentrazione vitaminica ed azotata che costituisce una preziosa ed equilibrata fonte di nutrienti indispensabile per la corretta moltiplicazione ed il rapido sviluppo dei lieviti. **ECOVIGOR** agisce specificatamente sul lievito durante la fase di reidratazione. La sua formulazione ricca in *microprotettori e micronutrienti* biodisponibili aumenta la capacità di sopravvivenza del lievito in condizioni di fermentazioni difficili.

LE RAGIONI PERCHÉ CONSIGLIAMO DI UTILIZZARE **ECOVIGOR SONO:**

- **FIN DALL'INIZIO RENDE SICURO IL DECORSO DELLA FERMENTAZIONE**
- **RIDUCE IL RISCHIO DI ARRESTI DI FERMENTAZIONE**
- **ESALTA LA QUALITÀ ORGANOLETTICA DEL VINO**

COMPOSIZIONE: derivati di lievito, biovitamine e sali azotati

APPLICAZIONE: può essere utilizzato nella reidratazione di tutti i ceppi di lieviti utilizzati in enologia

DOSI: in fase di reidratazione lievito: 800-1000 grammi per 1 KG di lievito

MODALITÀ D'IMPIEGO: La dose prestabilita si aggiunge nell'acqua di reidratazione dei lieviti solubilizzando la dose attentamente in acqua (35-40°C).

CONFEZIONI: pacchi 1 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E COMPOSIZIONE (g/100g di t.q.):

Aspetto:	polvere fina di colore beige chiaro
Solubilità:	totale in soluzione acquosa al 10% ad una temp. sup. a 40 °C
Sostanza secca:	96,0–99,0 %
pH:	5,5-5,9
Azoto totale:	11,4–13,4 %
Azoto amminico:	5,4–7,4 %
Proteine (N x 6,25):	71,25–83,75 %
Cloruro di sodio:	< 0,5 %

COMPOSIZIONE VITAMINICA MEDIA (ppm o ppb di soStanza secca)

Vitamina B1	12–18 ppm	Vitamina B6	45–55 ppm
Vitamina B2	60–90 ppm	Vitamina PP	450–600 ppm
Vitamina B5	20–160 ppm	Vitamina B12 (um/Kg)	5–15 ppb

COMPOSIZIONE AMINOACIDICA MEDIA (g/100g di sostanza secca)

Alanina	9,5 %	Serina	4,6 %
Lisina	8,0 %	Glicine	4,8 %
Arginino	6,4 %	Treonina	4,3 %
Metionina	1,4 %	Istidina	2,1 %
Acido Aspartico	9,9 %	Tirosina	2,4 %
Fenilalanina	3,7 %	Isoleucina	5,5 %
Cisteina	1,1 %	Triptofano	1,3 %
Prolina	4,0 %	Leucina	7,6 %
Acido Glutammico	15,1 %	Valina	5,9 %



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

COMPOSIZIONE METALLI PESANTI (ppm di sostanza secca)

Arsenico	< 0,5 ppm	Selenio	< 0,1 ppm
Piombo	< 0,2 ppm	Mercurio	< 0,05 ppm
Cadmio	< 0,1ppm		

COMPOSIZIONE CATIONI MINERALI (g/100g sostanza secca)

Potassio	4,0–6,0 %	Calcio	< 0,1 %
Sodio	< 0,4 %	Fosforo	1,7–3,2%
Magnesio	< 0,1 %		

ANALISI MICROBIOLOGICA

Batteri aerobi mesofili	< 5 x 10 ³ /g	Muffe	< 50/g
Batteri coliformi	< 5/g	Salmonelle	negativo su 25 g
Spore di Clostridium solfitoriduttori:	< 10/g	Escherichia coli	negativo su 1 g
Lieviti	< 50/g	Staphilococcus aureus	negativo su 1 g

CONFORME AL REG. (CE) 203/2012 DEL 08/03/2012 CHE MODIFICA REG. (CE) 889/2008 E 834/2007 DEL CONSIGLIO IN ORDINE ALLE MODALITA' DI APPLICAZIONE RELATIVE AL VINO BIOLOGICO

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.
CONFORME REG. UE PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO