



E-WINE

Caratteristiche generali

E-Wine è un complesso organico studiato appositamente come nutriente di fermentazione per la produzione di aromi tiolici, per supportare una fermentazione priva di difetti con una cinetica regolare. Il suo apporto in vitamine, minerali ed amminoacidi ed il suo elevato contenuto in tripeptidi con potere antiossidante (3%), fanno sì che il bouquet, oltre ad essere amplificato in intensità rispetto al solo utilizzo di nutrienti di fermentazione inorganici, sia protetto nel tempo.

E-Wine è un nutriente granulare istantaneamente solubile nel mosto, ottenuto tramite un processo di agglomerazione a letto fluido dove si utilizza una soluzione di Ammonio Fosfato Bibasico al posto dei leganti normalmente utilizzati nel processo di agglomerazione. Questa soluzione di Ammonio Fosfato Bibasico rilascia nel nutriente un quantitativo pari a 4 mg/l di APA minerale, con il vantaggio di non aver nessun agente legante estraneo o che potrebbe apportare interferenze nel decorso fermentativo.

Composizione

Estratto di lievito ad alto contenuto naturale di Cisteina e Glutazione; polisaccaridi, ammonio minerale.

Dosaggio

20-40 g/hl

Modalità d'uso

Si può aggiungere E-Wine subito dopo l'inoculo o durante la fermentazione alcolica.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg, sacchetti da 10 kg.

Conservare il prodotto al fresco e all'asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev.6/06.2022

