



# Wine

## VINOMIX

### Caratteristiche Generali

Vinomix è un preparato a base di estratto di lievito prodotto dalla fermentazione di *Saccaromyces cerevisiae* selezionato per l'uso nell'industria alimentare. Polvere fina e sciolta ottenuta con la tecnica spray-dried, di colore beige chiaro.

Vinomix, grazie al suo elevato apporto di azoto prontamente assimilabile, amminoacidi, vitamine e minerali, assicura lo svolgimento di una fermentazione completa e priva di difetti, ottimizzando la produzione di aromi da parte del lievito.

L'apporto di amminoacidi durante la fermentazione è fondamentale nella biosintesi degli aromi. Infatti, gli esteri derivano dagli alcoli superiori formati per de-aminazione degli amminoacidi. L'apporto di Vinomix nella seconda parte della fermentazione apporta una maggiore finezza e intensità aromatica in confronto alla aggiunta di solo azoto inorganico.

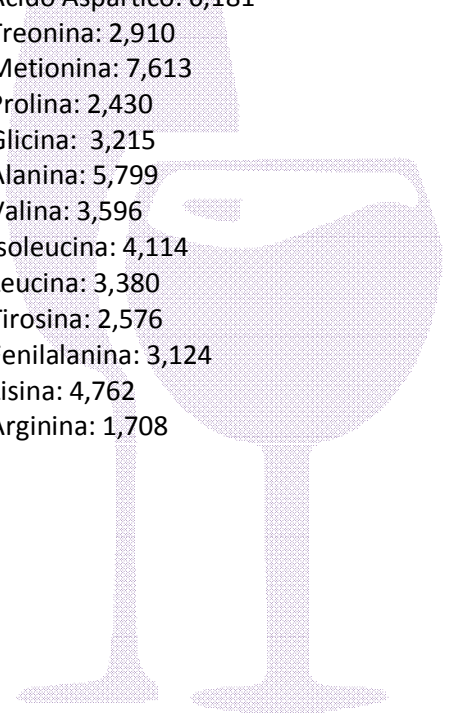
Proteine - Kjeldahl:  $\geq 70\%$

#### Vitamine (mg/100 g)

B1: 65,39  
B2: 17,9  
B3: 52,17  
B5: 84,15  
B6: 7,31  
B8: 27,6

#### Aminoacidi (%)

Triptofano: 2,031  
Cisteina: 1,275  
Acido Glutammico: 8,421  
Acido Aspartico: 6,181  
Treonina: 2,910  
Metionina: 7,613  
Prolina: 2,430  
Glicina: 3,215  
Alanina: 5,799  
Valina: 3,596  
Isoleucina: 4,114  
Leucina: 3,380  
Tirosina: 2,576  
Fenilalanina: 3,124  
Lisina: 4,762  
Arginina: 1,708





# Wine

## **Impiego e modalità d'uso**

Sciogliere Vinomix in acqua o mosto, ed aggiungere nelle fasi iniziali della fermentazione, dove i lieviti metabolizzano maggiormente gli aminoacidi.

## **Dosi di impiego**

Mosti particolarmente ricchi di zuccheri 20-30 g/hl tra un terzo e metà della fermentazione

Mosti carenti in azoto prontamente assimilabile: 20 -30 g/hl tra un terzo e metà della fermentazione

Mosti in fermentazione 30 g/hl

Si consiglia di abbinare ai dosaggi consigliati di Vinomix un apporto in Dap di 20 g/hl ad inizio fermentazione per ottenere i migliori risultati

## **Confezione e conservazione**

Sacchetti in poliacoppiato da 1 kg, sacchi da 10 kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev.5/03.2019

