GREENFEED

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Bio

Caratteristiche generali

Greenfeed è un preparato enologico formulato principalmente a base di estratto di lievito ottenuto dalla fermentazione di *Saccharomyces cerevisiae* biologico certificato. Questo prodotto è progettato per migliorare il processo di fermentazione nei vini e apportare benefici significativi al profilo aromatico del vino. Ecco alcune delle sue caratteristiche e funzioni chiave:

- Origine Biologica Certificata: Greenfeed è prodotto utilizzando lievito proveniente da coltivazioni biologiche certificate. Ciò garantisce che il prodotto sia privo di sostanze chimiche sintetiche o pesticidi, contribuendo alla produzione di vino biologico;
- Alto contenuto di nutrienti: questo preparato è ricco di nutrienti importanti per la fermentazione, tra cui azoto facilmente assimilabile, amminoacidi, vitamine e minerali. Questi nutrienti sono essenziali per il lievito durante il processo di fermentazione;
- Fermentazione completa: grazie al suo apporto nutrizionale, Greenfeed aiuta a garantire una fermentazione completa e priva di difetti nei mosti. Questo è fondamentale per ottenere vini di alta qualità;
- Miglioramento aromatico: Greenfeed contribuisce in modo significativo alla produzione di aromi da parte del lievito durante la fermentazione. Gli amminoacidi forniti da questo preparato sono coinvolti nella biosintesi degli esteri, che sono composti chiave per gli aromi del vino. Di conseguenza, l'aggiunta di Greenfeed può aumentare la complessità aromatica del vino;
- Finezza e intensità aromatica: l'apporto di Greenfeed nella seconda parte della fermentazione può contribuire a una maggiore finezza e intensità aromatica rispetto all'aggiunta di solo azoto inorganico. Questo può portare a vini più aromatici e complessi.

Composizione

Scorze ottenute da lievito *Saccharomyces cerevisiae* di origine biologica

Dosaggio

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: 20 g/hl.
Si consiglia di abbinare ai dosaggi consigliati di Greenfeed un apporto in DAP di 20 g/hl ad inizio fermentazione per ottenere migliori risultati.

Modalità d'uso

Sciogliere Greenfeed in acqua o mosto ed aggiungere tra 1/3 e metà della fermentazione per ottimizzare l'apporto nutritivo.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg.
Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

Rev. 10/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE