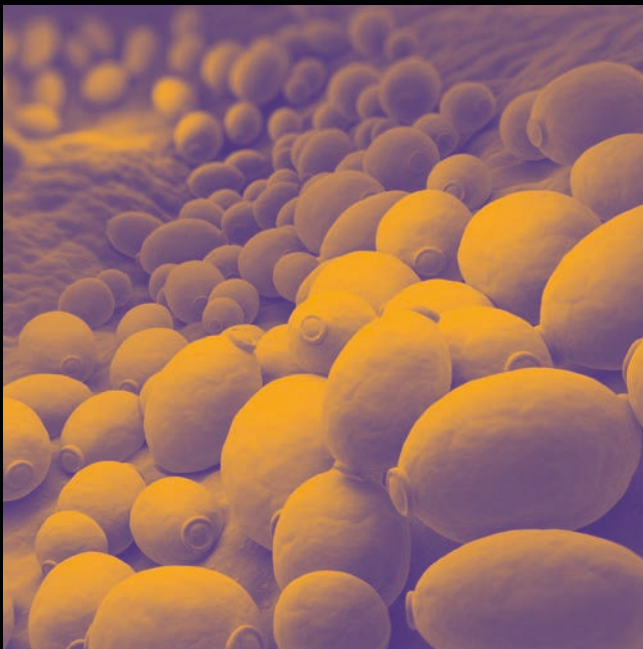


viniferm *Direct*

Lievito a inoculo diretto per
valorizzare il profilo varietale



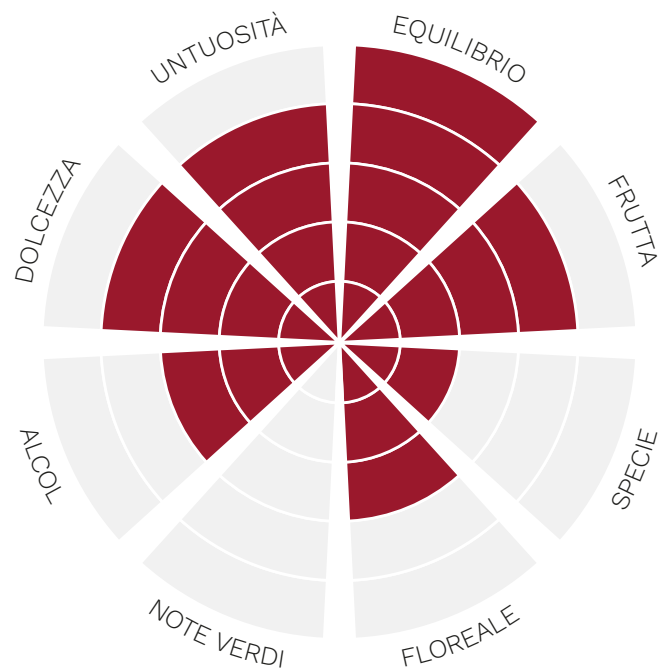
viniform *Direct*

Viniform Direct è un lievito ad azione rapida con un forte **profilo varietale**. Il suo elevato rilascio di polisaccaridi **migliora la morbidezza in bocca** nei vini strutturati con un'elevata componente polifenolica.

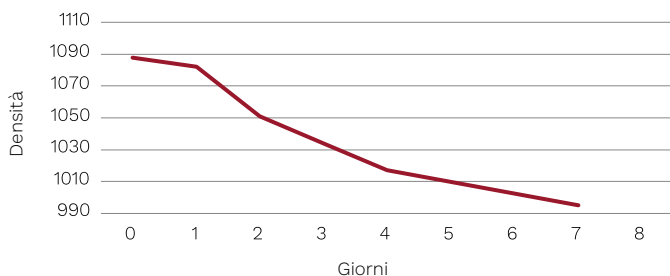
Aiuta inoltre a **riequilibrare** i vini ottenuti da **uve con maturazione meno equilibrata**.

Caratteristiche / Proprietà enologiche

- Lievito ad aggiunta diretta.
- Elevato spessore della membrana fosfolipidica.
- Fase di latenza breve.
- Elevata resistenza allo stress osmotico.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Elevato intervallo di temperatura di lavoro (16-28°C).
- Persistenza varietale.
- Tolleranza all'etanolo 15%.

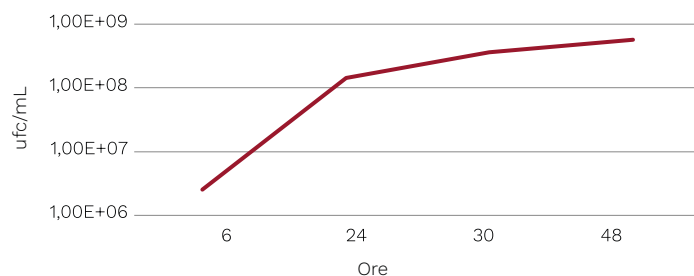


Cinetica di fermentazione di un mosto dopo l'aggiunta diretta con Viniform Direct alla temperatura di 20°C



L'implementazione di Viniform Direct è al 100% nella determinazione sotto la densità 1040.

Popolazione di lieviti in un mosto dopo l'aggiunta diretta con Viniform Direct a una temperatura di 20°C



Si osserva che le popolazioni di lievito ottenute sono ottimali per la fermentazione.



Protocollo di lavoro con Viniferm Direct

01 Spolverare il lievito alla dose di 30 g/hl

- a- Sul tappo del serbatoio durante un pompaggio.
- b- Su una frazione del mosto e aggiungere alla serbatoio (20').

02 Effettuare un rimontaggio aperto per 20-30' per consentire l'omogeneizzazione

03 Eseguire un protocollo nutrizionale adeguato

APA < 180 mg/l → Regolare l'APA a 180 mg/l con *Actimax Varietal* o *Actimax Natura* durante l'aggiunta di *Viniferm Direct*.

APA ≥ 180 mg/l → Aggiungere 30 g/hl di *Actimax Regrowth* dopo 48 ore dall'aggiunta di *Viniferm Direct*.



Migliori risultati in combinazione con Actimax Regrowth

Actimax *Regrowth*

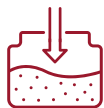
Sicurezza e vitalità durante la moltiplicazione del lievito

Nutriente complesso che combina fonti di azoto con fattori di crescita e chitosano fungino per ridurre le popolazioni di microrganismi contaminanti.

- Miglioramento della capacità fermentativa.
- Apporto di aminoacidi essenziali per il metabolismo cellulare.
- Apporto di minerali chiave che agiscono come ingranaggi metabolici.
- Apporto di steroli come l'ergosterolo, un componente responsabile della resistenza del lievito e del suo buon rapporto con l'ambiente.
- Apporto di tiamina.
- Apporto di azoto minerale facilmente assimilabile.

Soluzioni ad aggiunta diretta

In Agrovin ci adattiamo alle esigenze delle cantine e dei produttori di vino, tenendo conto delle ultime tendenze e progressi del settore, e lavoriamo per offrire le migliori soluzioni volte a ottimizzare il raggiungimento dei risultati.



**Applicazione diretta
in vino e mosto**



**Semplifica le
operazioni di cantina**



**Risparmio energetico e
sui consumi idrici**



**Vini di maggiore
qualità**



Facile da usare



Risparmio di tempo



**Sicurezza
nell'applicazione**