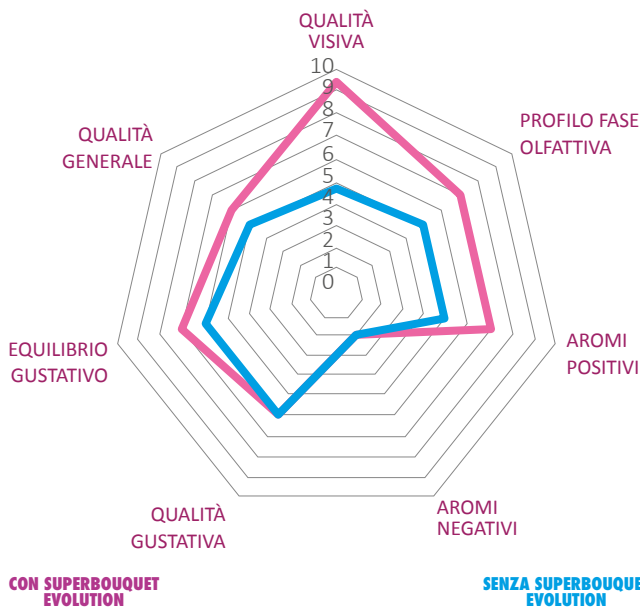


Super Bouquet EVOLUTION

Effetto antiossidante per la protezione degli aromi e ritardo dell'evoluzione nei vini.



Profilo organolettico di vino bianco, annata 2016, con e senza l'aggiunta di **Superbouquet EVOLUTION**, tre mesi dopo la finalizzazione della fermentazione alcolica. Varietà Airén, 11,51% vol, pH 3,40, AT 5,23 g/l, SO₂ libero 4 mg/l, SO₂ Totale 46 mg/l.



Immagine vino bianco, annata 2016, con e senza l'aggiunta di **Superbouquet EVOLUTION**

CARATTERISTICHE

Si tratta di un lievito inattivo di seconda generazione con un grande potere antiossidante, promuove il rilascio di aminoacidi e peptidi tiolici (glutazione). Pur essendo ben noti gli effetti positivi di questo peptide del gruppo tiolico e dei suoi metaboliti precursori sull'aroma e sul ritardo dell'evoluzione dei vini, lo studio dei suoi effetti durante la fermentazione e l'identificazione delle pratiche e dei fattori enologici che influiscono sul suo contenuto, ha permesso di sviluppare un itinerario enologico nel quale se ne massimizza l'effetto protettore.

Il suo uso è particolarmente raccomandato nell'elaborazione di vini bianchi provenienti da varietà molto ossidative, ricche di tioli volatili (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo).

La sua elevata capacità antiossidante permette di diminuire i livelli di SO₂ durante l'elaborazione. Particolarmente indicato per l'elaborazione di vini senza solfiti.

Superbouquet EVOLUTION è il risultato del progetto di ricerca VINNOSO₂ (INNFACTO IPT 2012-0967-060000) il cui obiettivo è diminuire i livelli di SO₂ durante l'elaborazione.

Analisi parametri di colore:

DETERMINAZIONI	SENZA SUPERBOUQUET EVOLUTION	CON SUPERBOUQUET EVOLUTION
Intensità colorante (calcolo)	0.119	0.108
DO 420 nm (spettrofotometro)	0.085	0.084
DO 440 nm (composti fenolici ossidati) (Spettrofotometria)	0.059	0.056
DO 520 nm (spettrofotometro)	0.027	0.020
DO 620 nm (Spettrofotometro)	0.007	0.004
IPT (spettrofotometro)	7.82	6.87
DO 320 nm (acidi fenolici) (spettrofotometro)	4.14	3.84

• Il campione di **SUPERBOUQUET EVOLUTION** presenta una leggera diminuzione dei composti fenolici ossidati (DO 440 nm), e una significativa diminuzione del contenuto in polifenoli totali (IPT) e acidi fenolici a supporto dell'ossidazione (DO 320 nm).

APPLICAZIONE

- Nelle prime tappe della fermentazione alcolica, per permettere l'assimilazione e la sintesi del glutazione da parte del lievito.
- Alla fine della fermentazione alcolica.
- Invecchiamento su fecce e vino terminato.

Per ottenere il massimo effetto protettore di **Superbouquet EVOLUTION** è necessario evitare carenze di azoto. A tal fine si consiglia l'utilizzo di nutrienti organici fin dall'inizio della fermentazione (**Actimax NATURA**). Evitare l'applicazione di sali di ammonio.

Per l'elaborazione di vini con bassi livelli di SO₂ o senza solfiti, si raccomanda di realizzare il controllo dell'ossigeno disciolto così come il controllo microbiologico in modo regolare.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Il suo effetto antiossidante naturale permette:

- **Protezione del colore:** Limita l'imbrunimento di mosti e vini. Elimina chinoni reattivi del mosto.
- **Protezione dell'aroma:** Aiuta a preservare la frazione aromatica di mosti e vini. Il suo uso precoce garantisce una protezione dei tioli volatili formati durante la fermentazione alcolica particolarmente suscettibili all'ossidazione.

Applicato nella fermentazione alcolica incrementa l'espressione della potenzialità aromatica delle varietà tioliche.

COMPOSIZIONE

• **Lieviti inattivi** (*Saccharomyces cerevisiae*) con un grande potere antiossidante (glutazione). Ceppo specifico selezionato, cresciuto in un ambiente ricco di nutrienti e inattivato mediante calore.

DOSE

FERMENTAZIONE 20-40 g/hl

INVECCHIAMENTO SU FECCE E VINO TERMINATO 10-20 g/hl

MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in vino o mosto e aggiungere alla cisterna o alla barrique garantendone una perfetta omogeneizzazione.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

Adequado para fazer vinho biológico:

- Conforme ai regolamenti europei CE 834/2007-RUE 203/2012.
- Conforme ai regolamenti americani NOP (National Organic Program).
- Adatto ai vegani.
- Non contiene allergeni.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 402 (REV.1)

Azoto totale (%)	< 10
Umidità [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti [UFC/g]	< 10 ²
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/25g]	ASSENZA
E. coli [UFC/g]	ASSENZA
Staphylococcus [UFC/g]	ASSENZA
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumo preferente: entro 3 anni dalla data di confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.