



QuercuFERM elyza

Autolisato di lievito derivato da lievito *Saccharomyces cerevisiae* non geneticamente modificato

QuercuFERM eLyza è un derivato da lievito *Saccharomyces cerevisiae* non geneticamente modificato, selezionato per la capacità di produrre naturalmente peptidi riducenti ad elevata attività, espressa come tripeptide ridotto SGH (min 4,25%).

Caratteristiche:

QuercuFERM eLyza contiene tutti gli elementi naturali nutritivi della flora microbica presente nei mosti d' uva: amminoacidi essenziali e complementari, steroli, acidi grassi insaturi, polisaccaridi ramificati presenti in forma naturalmente e prontamente assimilabile. QuercuFERM eLyza è da utilizzare quando siamo "in riduzione di ossigeno". L'ambiente ridotto creato con QuercuFERM eLyza è stabile nel tempo e irreversibile. I vini ottenuti avranno quindi "shelf life" più lunghe, maggiori note di freschezza e amplificazione del varietale dove la frazione aromatica è formata da sostanze aromatiche legate allo Zolfo (Tioli e tioni volatili).

Dosaggio consigliato:

Vini e mosti: 1 – 20 g/hl

Il dosaggio consigliato è puramente indicativo e varia in funzione della natura del prodotto, della fase del processo produttivo in cui viene impiegato e dei risultati cercati. Seguire sempre le indicazioni dell'enologo.

Dose massima legale nella UE 40 g/hL per i preparati derivati da lievito.

Modalità d'uso e preparazione:

QuercuFERM eLyza può essere utilizzato su mosti, vini rossi e bianchi in fermentazione, stabulazione e presa di spuma. Il dosaggio medio è di 20 g/hl. Dosi maggiori permettono di esaltare le caratteristiche aromatiche nei vini bianchi e di stabilizzare la frazione cromatica nei rossi e rosati per complessazione e solubilizzazione degli antociani ed altri polifenoli condensati presenti in questi tipi di vini.

Utilizzando QuercuFERM eLyza si consiglia di iniziare la fermentazione con minori dosi di anidride solforosa in quanto, in ambiente già ridotto, i solfiti, tendono a ridursi a loro volta in solfuri.

QuercuFERM eLyza va sciolto in dieci parti di acqua non calcarea e calda (35-45 °C). Per la miscelazione della soluzione non utilizzare oggetti metallici. Quando il prodotto risulterà completamente sciolto potete incorporare la soluzione al vino omogeneizzando accuratamente la massa.

Per l'utilizzo del prodotto attenersi alle norme secondo GMP (Good Manufacturing Practice).

Confezioni disponibili:

Barattolo da 500 g.

Conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto sensibile all'umidità. Accertarsi che la confezione sia ben chiusa, prima e dopo l'uso.

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO (Regolamento EU 2019/934) AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE

Le indicazioni presenti nella presente scheda sono il risultato dell'esperienza e della conoscenza fin qui acquisita del produttore. L'utilizzatore è comunque obbligato al rispetto delle norme di sicurezza e a non utilizzare impropriamente il prodotto stesso. Le indicazioni qui riportate fanno riferimento alle norme legislative vigenti. Eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. La presente scheda tecnica può essere aggiornata dal produttore senza alcun preavviso. Si invita il cliente a richiedere alla Quercus srl la versione più aggiornata della scheda prodotto. Le caratteristiche descritte sono riconducibili a risultati ottenuti utilizzando il prodotto in modo corretto.

Scheda tecnica aggiornata al 01.07.2023

Quercus s.r.l. – Via Celtica 60 – 31020 San Vendemiano (TV)
info@quercussrl.com – www.quercussrl.com – T +39 345 633 7408