



Quercu-BOOST  
Attivante di fermentazione

Quercu-BOOST è un attivante di fermentazione organico che ha al suo interno derivati di lievito *Saccharomyces cerevisiae* non geneticamente modificati, selezionati per la capacità di produrre naturalmente peptidi riducenti ad elevata attività.

#### **Caratteristiche:**

Quercu-BOOST 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. Quercu-BOOST è da utilizzare nelle fermentazioni di vini bianchi, e rosati e nella rifermentazione di vini base bianchi, rosati e rossi. L'ambiente creato utilizzando Quercu-BOOST è stabile nel tempo e irreversibile. I vini ottenuti avranno "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: 10 – 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:**

Quercu-BOOST può essere utilizzato su mosti, vini bianchi, rosati e rossi in fermentazione e presa di spuma. Dosi più elevate permettono di esaltare le caratteristiche aromatiche dei vini bianchi e di stabilizzare la frazione cromatica nei rosati per complessazione e solubilizzazione degli antociani ed altri polifenoli condensati presenti in questi tipi di vini.

Utilizzando Quercu-BOOST 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.

Quercu-BOOST 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 vigenti in materia stabilite dalla legislazione italiana ed europea e secondo le norme GMP (Good Manufacturing Practice).

#### **Confezioni disponibili:**

Barattolo da 500 g. Secchio da 4 kg o sacco da 20 kg.

#### **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 01.07.2024**