



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEferm

SOLO Due



DESCRIZIONE

Nutrimiento organico selettivo per *Saccharomyces cerevisiae*.

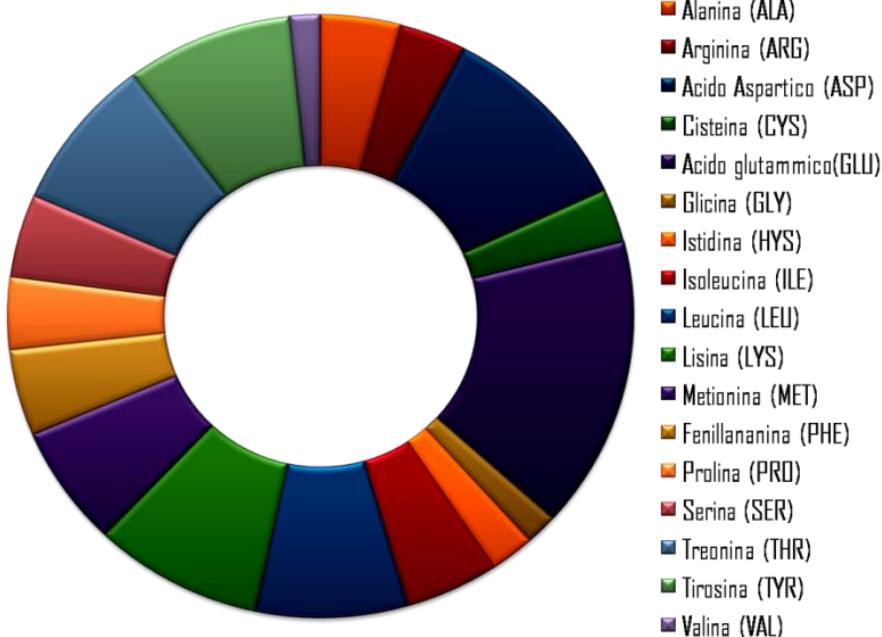
CARATTERISTICHE

Nutriente selettivo per *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato specificatamente per stimolare le funzionalità metaboliche e di membrana di *S. cerevisiae* essendo al contempo inviso ad altre specie.

ICEferm SOLO Due è un preparato a base di uno specifico derivato di lievito espressamente selezionato per apportare micro e macro elementi con un pool amminoacidico interessante ai *Saccharomyces* e una frazione di un biopolimero (**N-Acetil-D-Glucosamine**) microgranulato che rallenta il proliferare di apiculati, *Brettanomyces* fornendo al contempo preziosi elementi nutritivi ai *Saccharomyces*.

ICEferm SOLO Due si presenta come una polvere igroscopica beige con granulometria che oscilla tra i 250-400 micron con caratteristico odore di lievito.

Nelle prime fasi di fermentazione, quando l'etanolo non svolge ancora la sua azione tossica, **ICEferm SOLO Due** apporta micro e macro elementi, oligopeptidi e vitamine del lievito naturalmente presenti ed indispensabili alle funzionalità metaboliche del lievito *Saccharomyces*, assicurando così fermentazioni regolari e vini più puliti e netti.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

CQY
CERTIQUALITY



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

Prove Chimiche SOLO Due					
Proteine	%	45.5	Steroli totali	mg/kg	1500
Composizione acidi grassi					
Acido Butirrico (C4:0)	%	< 0,010	Acido Oleico (C18:1)	%	41.6
Acido Capronico (C6:0)	%	< 0,010	Acido trans-Oleico (C18:1)	%	< 0,010
Acido Enantico (C7:0)	%	< 0,010	Acido Linoleico (C18:2)	%	2,43
Acido Caprilico (C8:0)	%	< 0,010	Acido trans-Linoleico (C18:2)	%	< 0,010
Acido Caprinico (C10:0)	%	< 0,010	Acido Linolenico (C18:3)	%	< 0,010
Acido Laurico (C12:0)	%	0,64	Acido trans-Linolenico (C18:3)	%	< 0,010
Acido Miristico (C14:0)	%	1.20	Acido Arachico (C20:0)	%	< 0,010
Acido Miristoleico (C14:1)	%	< 0,010	Acido Eicosenoico (C20:1)	%	< 0,010
Acido Palmitico (C16:0)	%	11.5	Acido Arachidonico (C20:4)	%	< 0,010
Acido Palmitoleico (C16:1)	%	35.0	Acido Beenico (C22:0)	%	< 0,010
Acido Eptadecanoico (C17:0)	%	0.38	Acido Erucico (C22:1)	%	< 0,010
Acido Eptadecenoico (C17:1)	%	0.65	Acido Lignocericico (C24:0)	%	< 0,010
Acido Stearico (C18:0)	%	4.92			

La sua composizione garantisce un rapido avvio della fermentazione senza provocare un eccessivo innalzamento della velocità massima e il conseguente incremento del fabbisogno nutrizionale. Apporta inoltre una quantità di amminoacidi ideale per la sintesi proteica, essendo qualitativamente simile alle dotazioni cellulari.

L'azione sinergica del biopolimero di origine fungina rende possibile l'alterazione delle vie metaboliche e della struttura cellulare, minando l'integrità cellulare dei microrganismi non *Saccharomyces*.

Particolarmente indicato nelle vendemmie caratterizzate da uve non perfettamente sane.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

MOSTI: 10- 20 g/hl all'inizio della fermentazione

Stemperare in un volume di mosto ad una temperatura non inferiore ai 25° C nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio. Si consiglia di dosare il prodotto sotto la diraspatrice nel caso dei mosti da uve rosse e sul mosto in uscita dalla pressa, prima nella decantazione statica a freddo, nel caso dei mosti da uve bianche e comunque almeno 2 ore prima dell'inoculo dei lieviti.

Particolarmente indicato nelle vendemmie caratterizzate da uve non perfettamente sane.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione: 1 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

