

ICEferm

Natura Attiva



Attivante di fermentazione costituito da lievito inattivato certificato biologico

## DESCRIZIONE

**ICEferm Natura Attiva** è un nutriente per la fermentazione alcolica certificato biologico costituito da lievito *Saccharomyces cerevisiae* inattivo in polvere.

**ICEferm Natura Attiva** è un prodotto completo 100% organico proveniente da lieviti, naturalmente ricchi in amminoacidi, minerali e steroli, appositamente formulato per favorire la moltiplicazione cellulare.

Si presenta come una polvere di colore beige con caratteristico odore di lievito in grado di apportare elementi indispensabili per lo svolgimento della fermentazione e utili per adsorbire ed eliminare sostanze tossiche come gli acidi grassi dodecanoici e decanoici e ad altre tossine imputabili allo stress fermentativo.

L'utilizzo in fermentazione di **ICEferm Natura Attiva** garantisce ai lieviti il miglior apporto nutrizionale possibile, al fine di migliorare l'espressione aromatica dei vini eliminando le molecole "mascheratrici d'aroma", nel pieno rispetto della varietà e del *terroir*.

## CARATTERISTICHE

**ICEferm Natura Attiva** consente di:

- Apportare amminoacidi, steroli e fattori di sopravvivenza per i lieviti
- Incrementare la popolazione di lieviti assicurandone la vitalità e la dominanza
- Avere un decorso fermentativo regolare senza l'insorgenza di odori anomali
- Minimizzare le condizioni di stress fermentativo
- Favorire la fluidità di membrana e la resistenza all'etanolo dei lieviti

## APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rossi e rosati per l'espressione del territorio e della varietà
- Vini bianchi, rossi e rosati certificati biologici
- Prevenzione delle note negative durante la fermentazione alcolica
- Gestione della biomassa senza innalzamento di temperatura

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

**MOSTI:** 20-30 g/hl all'inizio della fermentazione oppure, direttamente nell'acqua di reidratazione.

Stemperare in un volume di mosto ad una temperatura non inferiore ai 25° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 e aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio.

## 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.



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

# CONFORMITÀ E CERTIFICAZIONI

Il prodotto è conforme a:

- Codex enologico internazionale
  - Regolamento UE 2018/848
  - Certificato biologico – Organismo di controllo Suolo e Salute N°40514 – IT-BIO-004
- 



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**

