

ICEferm XP



Derivato di lievito per la protezione aromatica dei vini

DESCRIZIONE

ICEferm XP è una preparazione costituita da uno specifico lievito inattivato ricco di un tripeptide ad azione protettiva, supportato da un delicatissimo, ma allo stesso tempo molto reattivo, tannino esotico che limita i rischi di perdita di composti aromatici sensibili all'ossidazione. Nelle prime fasi di fermentazione e in concomitanza del primo travaso **ICEferm XP** consente una duplice azione: la protezione dei composti aromatici e l'incremento della longevità sensoriale.

I vini trattati risultano più voluminosi e leggermente sapidi grazie al rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione e il successivo affinamento con battonage.

ICEferm XP, utilizzato in abbinamento a ICEstab SOS Fresh durante il travaso di fine fermentazione, garantisce il mantenimento della freschezza malica dei vini trattati e protegge gli aromi fermentativi.

CARATTERISTICHE

ICEferm XP consente di:

- Proteggere i composti aromatici stabilizzandoli nel tempo
- Incrementare l'intensità aromatica
- Implementare il volume e la sapidità dei vini trattati



APPLICAZIONI

- Vini bianchi e rosati

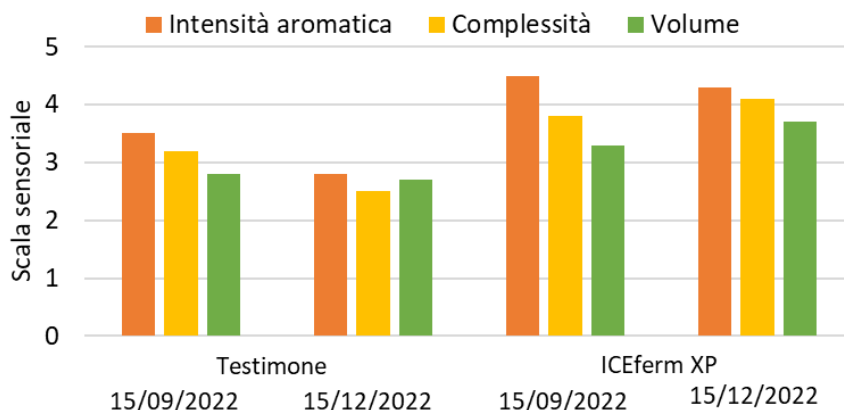
RISULTATI SPERIMENTALI

Valutazione sensoriale dopo tre mesi dal travaso di fine fermentazione su Sauvignon Blanc.

ICEferm XP è stato aggiunto in due momenti differenti: 20 g/hl sull'uva prima della pressatura e 20 g/hl al travaso di fine fermentazione alcolica.

- % vol 12,5 % vol
- Ac. Malico: 1,5 g/l
- Ac. Totale: 5,5 g/l (acido tartarico)
- Ac. Volatile: 0,2 g/l

Valutazione sensoriale dopo tre mesi dal travaso



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Per una protezione più efficace si consiglia l'utilizzo di **ICEferm XP** in due aggiunte differenti:

- Direttamente sulle uve prima della pressatura o durante il caricamento del serbatoio: 10-40 g/hl
- Al travaso di fine fermentazione alcolica: 10-40 g/hl

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

ICEferm XP in è un derivato di lievito 100% organico per la protezione degli aromi primari e secondari, ma non sostituisce una regolare nutrizione azotata per sostenere il lievito durante il decorso della fermentazione alcolica.

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.
