



Reskue™

Pareti cellulari di lieviti enologici selezionati specifiche per adsorbire gli inibitori della fermentazione

Applicazione

Nel mosto in fermentazione possono essere presenti inibitori che incidono sulla vitalità ed attività dei lieviti determinando rallentamenti o arresti fermentativi. L'attività inibente sulla fermentazione alcolica è stata ampiamente confermata per composti come gli acidi grassi a corta e media catena (AGCMC). L'utilizzo di scorze di lievito è una pratica ben conosciuta per ridurre gli AGCMC al fine di favorire una fermentazione completa e regolare.

Anche alcuni residui di antiparassitari possono compromettere il metabolismo del lievito, con effetti negativi sia sulla cinetica di fermentazione che sulla produzione di aromi (esteri) e sul carattere fruttato dei vini (Noguerol-Pato et al., 2014).

Reskue™

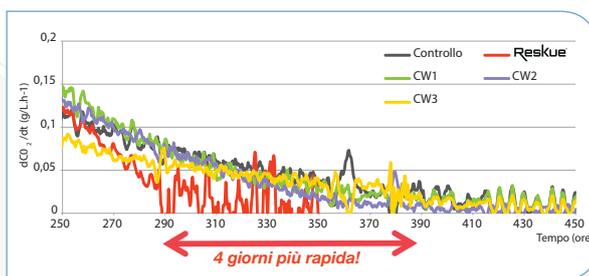
Reskue™ è un prodotto a base di scorze di lievito con un'alta capacità di assorbimento degli AGCMC, ricavate da un ceppo enologico selezionato Lallemand. Può essere utilizzata preventivamente nella parte finale della fermentazione alcolica o come trattamento curativo in caso di arresti fermentativi.

Risultati

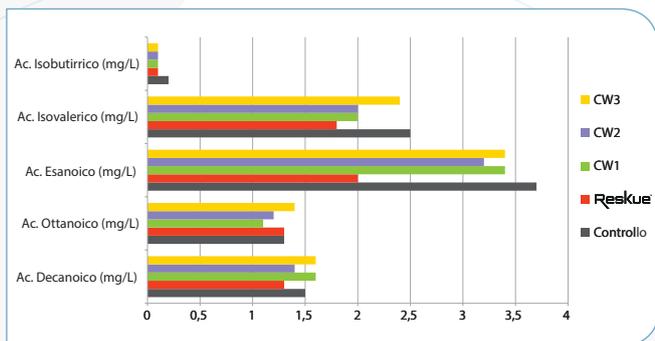
Sin dal 2006, Lallemand ha focalizzato la sua attenzione verso una migliore caratterizzazione delle proprie pareti cellulari di lievito. Grazie ad un lavoro di ricerca di Pradelles *et al.* (2009) è stato possibile selezionare un ceppo di lievito ed uno specifico processo di autolisi per migliorare le proprietà di adsorbimento; lo studio ha anche confermato come la fase di reidratazione prima dell'applicazione in vino sia molto importante per ottenere la massima efficacia.

Recentemente, lo sviluppo di un nuovo metodo di analisi della composizione biochimica e superficiale (Schiavone *et al.*, 2014 e 2015) ha permesso di chiarire l'influenza del processo produttivo sulle proprietà fisiche e biomeccaniche delle pareti cellulari (elasticità, rugosità, capacità di adesione).

I test su scala di laboratorio e di cantina in condizioni critiche hanno dimostrato l'efficacia di Reskue™ sulla cinetica fermentativa (figura 1) e sulla rimozione degli AGCMC ed altri inibitori della fermentazione alcolica (figure 2 e 3).

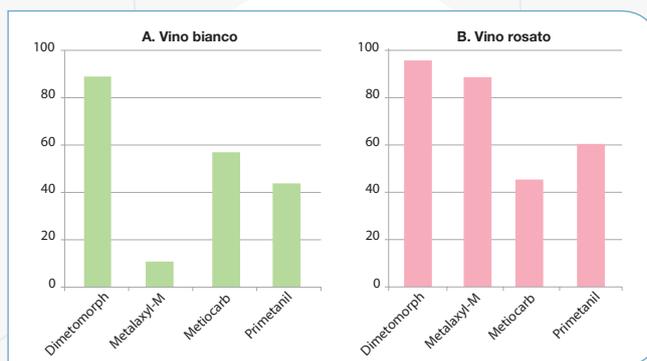


◀◀ **Figura 1: Prova su scala di laboratorio su Chardonnay 2012, Francia. Aggiunta di differenti pareti cellulari di lievito a 3/4 della fermentazione alcolica alla dose di 40 g/hl. Effetto sulla chiusura di fermentazione.**



◀◀ **Figura 2: Prova su scala di laboratorio su Chardonnay 2012, Francia. Aggiunta di differenti pareti cellulari di lievito a 3/4 della fermentazione alcolica alla dose di 40 g/hl. Impatto sugli acidi grassi a corta e media catena al termine della fermentazione alcolica.**

Figura 3: Prova in laboratorio su un vino bianco e rosato artificialmente contaminati con differenti antiparassitari (Spagna 2013). Percentuale di riduzione dopo trattamento con 40 g/hl di Reskue™.



Dosi e Istruzioni per l'uso

- Dosaggio consigliato: 40 g/hl.
- Reidratare Reskue™ in 10 parti di acqua (T° compresa tra i 30 e 37 °C) per 20 minuti. Assicurare una buona omogeneità del prodotto nella massa da trattare.
- In funzione preventiva: aggiungere a 2/3 della fermentazione alcolica per evitare rallentamenti della fermentazione.
- In caso di arresto fermentativo aggiungere al mosto vino prima del reinoculo del lievito.
- Dosaggio massimo consentito: 40 g/hl.

Confezione e conservazione

RESKUE™ è disponibile in sacchetti in polilaminato da 1 kg.

Conservare al riparo dall'umidità e a temperatura inferiore a 25°C.

DISTRIBUITO DA:



c.da Piana Z.I. PONTE (BN)

tel. 0824.876491

info@enolab.it

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2013