

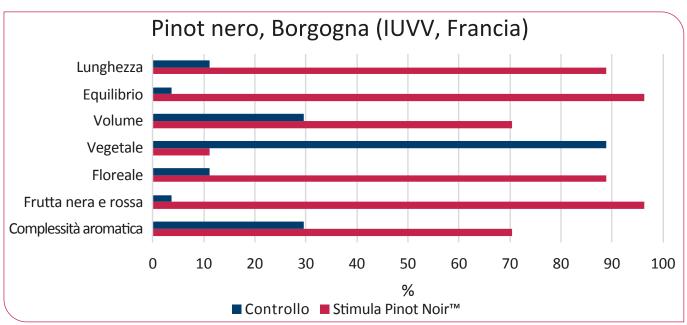
Descrizione

Stimula™ è una nuova gamma di nutrienti, 100% autolisati di lieviti, formulati per fornire livelli ottimali di azoto organico, vitamine e minerali noti per stimolare il metabolismo del lievito e promuovere il profilo aromatico di diversi vitigni. Questi prodotti sono frutto delle più recenti conoscenze scientifiche della R&D Lallemand e dei suoi partner di ricerca.

Stimula Pinot Noir™, particolarmente ricco in differenti fonti di azoto organico (amminoacidi), specifiche vitamine e minerali, è in grado di esaltare il profilo aromatico del vitigno evitando la produzione di note solforate indesiderate. L'aggiunta di Stimula Pinot Noir™ all'inizio della fermentazione alcolica è in grado di stimolare l'attività metabolica del lievito direttamente implicata nel rilascio di aromi varietali, oltre ad incrementare la biosintesi di aromi.

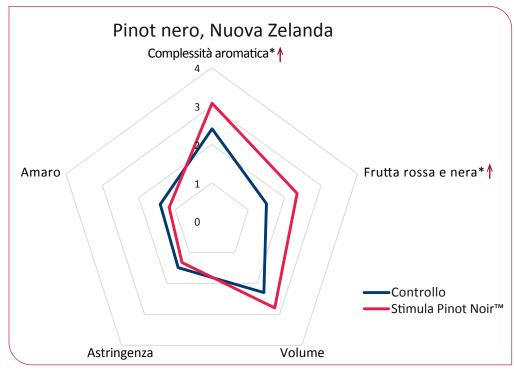
Applicazioni e risultati

- Incrementa l'espressione aromatica varietale.
- · Migliora la sintesi e consente maggiore stabilità nel tempo degli esteri fruttati eleganti..
- Riduce la presenza di note vegetali ed erbacee.
- · Evita la comparsa di note riducenti e solforate.



Analisi sensoriale condotta da un panel di 27 giudici esperti. Prova comparativa - Pinot nero (Borgogna, IUVV, Francia): 20 g/hL di DAP (Controllo) vs **Stimula Pinot Noir™** aggiunto a 40 g/hL all'inizio della fermentazione alcolica. (Analisi del mosto - zuccheri: 202 g/L; APA: 210 mg/L; pH: 3.4; AT: 8,4 g/L).





Analisi sensoriale condotta da un panel di 12 giudici esperti.
Prova comparativa Pinot nero (Bragato Research Institute, Nuova Zelanda): 20 g/hL di DAP (Controllo) vs **Stimula Pinot Noir™** aggiunto a 40 g/hL all'inizio della fermentazione alcolica.

Dose e modalità d'impiego

• **Stimula Pinot Noir™** è un nutriente che fornisce aminoacidi, peptidi, vitamine e minerali altamente biodisponibili.

- Il dosaggio raccomandato è di 40 g/hL da aggiungere in concomitanza con l'inoculo del lievito.
- Diluire il prodotto in 10 parti d'acqua, agitare bene fino ad ottenere una buona sospensione evitando la formazione di grumi. Se la soluzione è stata preparata in precedenza, risospendere il prodotto prima della sua aggiunta nella vasca di fermentazione.

APA* Iniziale mosto	Inizio FA	1/3 FA
> 200 mg/L	Stimula Pinot noir™ 40 g/hL	
125-200	Stimula Pinot noir™	Nutrient Vit / Nutrient Vit
mg/L	40 g/hL	Green 10-20 g/hL
< 125	Stimula Pinot noir™	Nutrient Vit / Nutrient Vit
mg/L	40 g/hL	Green 20-30 g/hL

*APA: Azoto Prontamente Assimilabile

Confezioni e conservazione

- · Confezioni da 1 kg in cartoni da 10 kg (10x1 kg).
- Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco ed al riparo dall'umidità.

DISTRIBUITO DA:

















