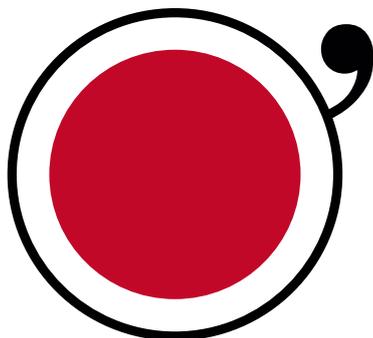


O'BERRY

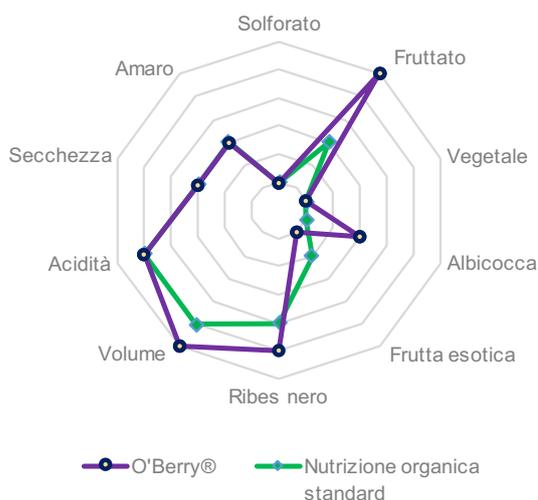
Per rossi e rosati dal profilo fruttato



O'BERRY

ROSATI & ROSSI
DAL PROFILO FRUTTATO

Effetto della nutrizione con O'Berry®
Grenache rosé - R&D ICV



O'Berry® è stato messo a punto per l'elaborazione di vini rossi e rosati giovani, caratterizzati da uno stile fruttato fresco. O'Berry® fornisce amminoacidi e peptidi utilizzabili dal lievito in precisi momenti della vinificazione, per favorire l'esterificazione di alcuni precursori in molecole aromatiche odorose. La maggiore efficacia sensoriale si ottiene con una singola aggiunta ad 1/3 della fermentazione alcolica.

Perché scegliere O'Berry®?

• Per ottenere più facilmente un profilo « fruttato fresco »

- > O'Berry® è uno specifico lievito autolisato, fonte di azoto completamente organico e facilmente assimilabile, in grado di favorire un'espressione aromatica fruttata.
- > Aggiunto con una singola applicazione ad 1/3 della fermentazione alcolica, O'Berry® apporta gli amminoacidi necessari nel momento in cui il lievito intensifica la produzione di esteri aromatici (acetati degli alcoli superiori ed esteri etilici degli acidi grassi).
- > La liberazione e l'assimilazione di aminoacidi e piccoli peptidi riduce la produzione di composti solforati negativi da parte del lievito, limitando deviazioni organolettiche in grado di mascherare la piena espressione dei caratteri positivi delle uve.

• I benefici in fermentazione

- > In mosti con una bassa o media carenza in azoto O'Berry® assicura una fermentazione completa, rispettando ovviamente i punti chiave di gestione della fermentazione alcolica. L'efficienza fermentativa di O'Berry® è paragonabile ad un'integrazione di 40 mg/L di APA con un'aggiunta di 40 g/hl di prodotto.
- > L'azoto organico rilasciato da questo nutriente viene assorbito più lentamente e regolarmente rispetto all'azoto di origine minerale, garantendo nel contempo una nutrizione azotata più equilibrata ed una migliore attività fermentativa senza eccessivi aumenti di temperatura.

> Gli amminoacidi del mosto, così come quelli ceduti da O'Berry®, sono utilizzati dalla biomassa di lievito per rinnovare il pool interno di composti azotati, proteine strutturali ed enzimi.

• Raccomandazioni d'uso

- > Secondo i test effettuati da ICV e Lallemmand, si consiglia di aggiungere O'Berry® in una singola dose di 40 g/hl ad 1/3 della fermentazione alcolica. Se il deficit azotato nel mosto (da valutare secondo il grado alcolico potenziale ed il lievito utilizzato) è > di 40 mg/L di APA, si consiglia di utilizzare Fermaid® E Blanc (rosati) o Fermaid E® (rossi) come fonte d'azoto complementare.

• Confezioni e conservazione

- > Sacchetti di polilaminato da 1 kg in cartoni da 10 kg (10x1 kg). Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture