



Stimula™

Syrah

Descrizione

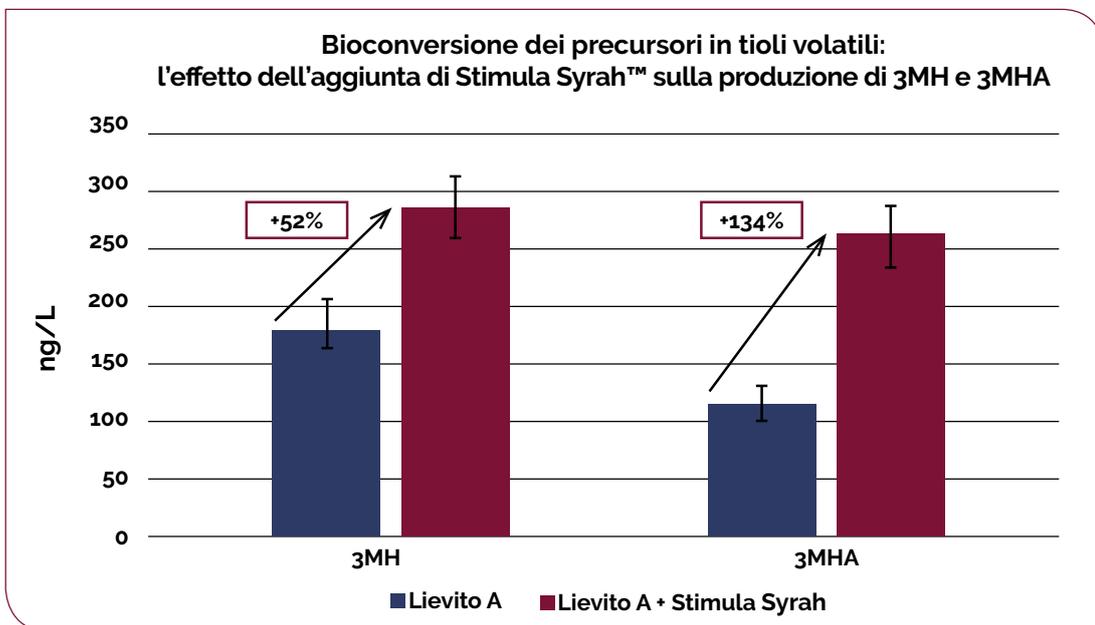
Stimula™ è una nuova gamma di nutrienti, 100% autolisati di lieviti, formulati per fornire livelli ottimali di azoto organico, vitamine e minerali noti per stimolare il metabolismo del lievito e promuovere il profilo aromatico di diversi vitigni. Questi prodotti sono frutto delle più recenti conoscenze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

Stimula Syrah™, particolarmente ricco in aminoacidi, peptidi, pantotenato, tiamina e minerali, è formulato per migliorare l'assimilazione dei precursori varietali da uve a bacca nera determinando un incremento nel rilascio degli aromi varietali (tioli, terpeni e norisoprenoidi) ed evitare lo sviluppo di composti solforati indesiderati.

L'assimilazione di precursori aromatici di tioli si verifica nelle fasi precoci del processo fermentativo: **Stimula Syrah™**, aggiunto al momento dell'inoculo del lievito, fornisce l'azoto organico ed i micronutrienti necessari ad ottimizzare il metabolismo aromatico evitando qualsiasi repressione da catabolita dovuta alla presenza di azoto minerale, migliorando l'efficienza dei trasportatori di membrana ed agevolando quindi la bioconversione dei precursori in composti volatili, in particolar modo del 3-mercaptoesanolo (3MH).

L'elevato contenuto di vitamine, in particolare acido pantotenico, evita la produzione di acido solfidrico (H₂S) limitando la comparsa di note solforate che possono mascherare gli aromi positivi; l'ottimizzato contenuto in minerali, come ad esempio in magnesio, conferisce alla cellula di lievito una miglior tolleranza all'alcol.

Applicazioni e risultati



Prova comparativa - Syrah (Stellenbosch University, Sud Africa, 2018): nessuna aggiunta vs **Stimula Syrah™** 40 g/hl aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica.

Analisi del mosto: zuccheri= 256 g/L; APA= 156 mg/L; pH = 3,54; Acidità totale= 4,42 g/L.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO

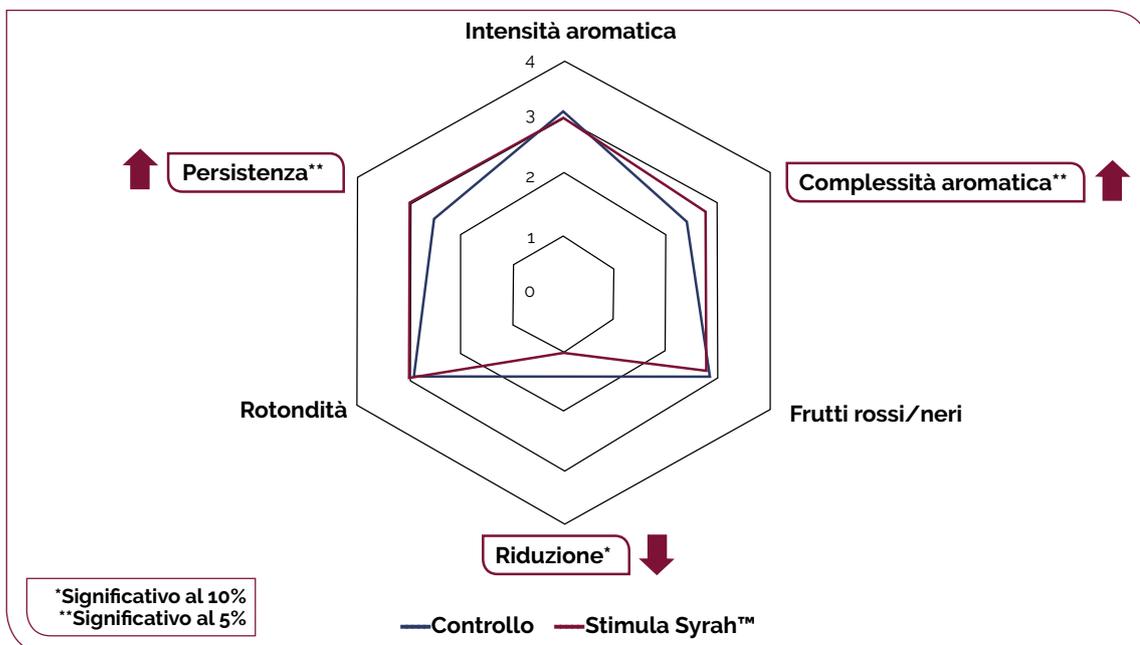


SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



Analisi sensoriale condotta da un panel di 33 esperti (Marzo 2020). Prova comparativa - Syrah (Sud della Francia, 2018): nessuna aggiunta vs **Stimula Syrah™** 40 g/hl aggiunto all'inizio della fermentazione alcolica.

Analisi del mosto: zuccheri= 226 g/L; APA= 245 mg/L; pH= 3,65; Acidità totale= 4,82 g/L.

Dose e modalità d'impiego

Stimula Syrah™ 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 o mosto, 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 Syrah™ 40 g/hL	
125-200 mg/L	Stimula Syrah™ 40 g/hL	Nutrient Vit / Nutrient Vit Green 10-20 g/hL
< 125 mg/L	Stimula Syrah™ 40 g/hL	Nutrient Vit / Nutrient Vit 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:

Stimula™
Syrah

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.

Maggio 2020



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture