

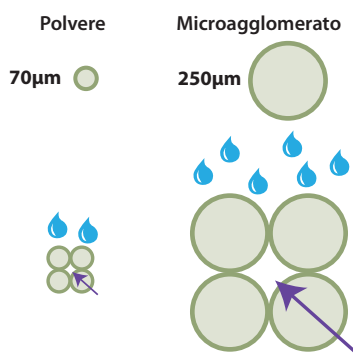
# GO-FERM STEROL FLASH™

## Accelera la fase di reidratazione del lievito

### DESCRIZIONE

GO-FERM STEROL FLASH™ è un nuovo protettore naturale per la fase di reidratazione, a base di autolisato di lievito unico ad alta concentrazione e biodisponibilità di ergosterolo. Messo a punto grazie ad un innovativo processo di produzione specifico, il prodotto si presenta in forma microagglomerata.

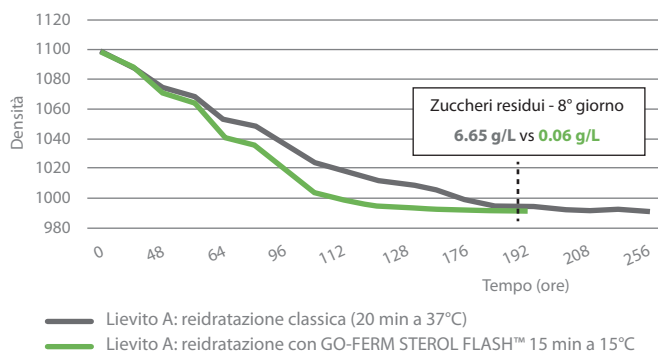
- Maggior granulometria (4X) (basso contenuto di polvere).
- Miglior bagnabilità (maggiore spazio tra le particelle e maggiore superficie di contatto).
- Sospensione più facile e veloce.



Le proprietà di GO-FERM STEROL FLASH™ consentono una più rapida ed efficiente integrazione degli steroli nella membrana del lievito secco attivo durante la fase di reidratazione. **Procedura di reidratazione: 15 minuti - temperatura dell'acqua superiore a 15°C.** Aumenta la resistenza della membrana del lievito per una migliore vitalità e attività cellulare durante il processo fermentativo, anche in condizioni difficili.

### BENEFICI & RISULTATI

#### Chardonnay 2020, Spagna

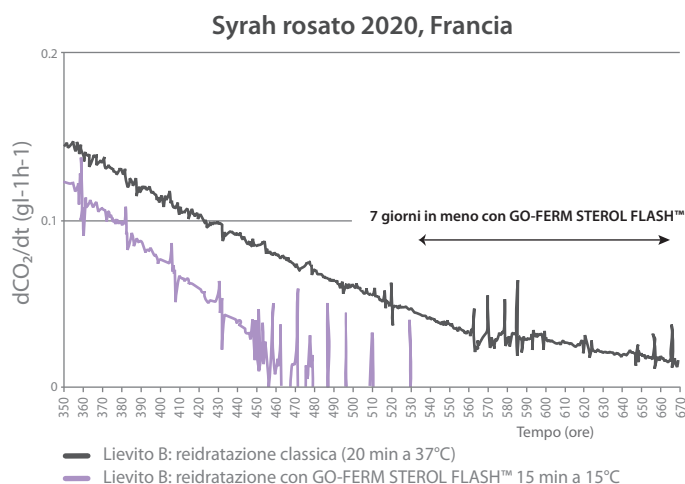


**Chardonnay (Cantina sperimentale Lallemand, Spagna)**  
Mosto fortemente chiarificato (15 NTU) ad elevato potenziale alcolico (14,6% v/v) e 15°C all'inoculo del lievito.

GO-FERM STEROL FLASH™ migliora la sicurezza fermentativa in condizioni di vinificazione difficili:

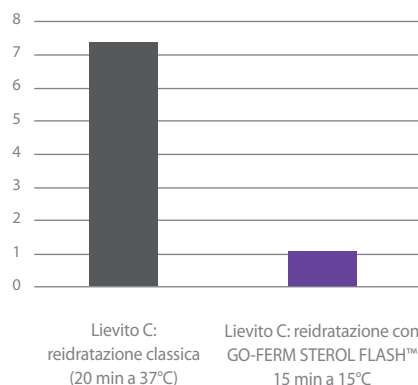
- mosti bianchi e rosati fortemente illimpiditi (basso NTU) e/o in condizioni di bassa temperatura di fermentazione (ottimizzazione dell'attività del lievito durante la fermentazione);
- mosti rossi ad elevata gradazione alcolica potenziale (miglioramento della resistenza agli stress osmotici e della tolleranza all'alcool).

GO-FERM STEROL FLASH™ contribuisce positivamente al profilo sensoriale del vino grazie ad una miglior capacità di assimilazione dei precursori varietali nella cellula di lievito, consentendo un maggior rilascio di composti aromatici.



**Syrah rosato (INRAE Pech Rouge, Francia)** - Mosto molto chiarificato (30 NTU) con elevato potenziale alcolico (14% v/v), bassa temperatura all'inoculo del lievito (15°C) e assenza di ossigeno durante la fermentazione.

**Zuccheri residui (g/L)  
Merlot, Sud della Francia**

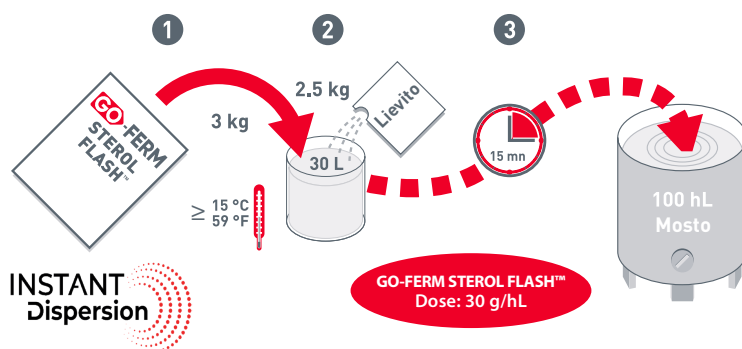


**Merlot (Sud della Francia)** - Zuccheri: 230 g/L; APA: 138 mg/L; temperatura di fermentazione: 24°C.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Aggiungere GO-FERM STEROL FLASH™ nell'acqua di reidratazione ad **una temperatura superiore a 15°C**.
2. Aggiungere il lievito selezionato, mescolare delicatamente ed **attendere 15 minuti**.
3. Aggiungere al serbatoio ed omogeneizzare.

**Non è necessaria alcuna acclimatazione alla temperatura del mosto.**



## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (2,5 x 4 kg).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in un luogo fresco e asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.



In attesa di brevetto 21008-040-01

Distribuito da:

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 2023



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture