

FRESHAROM®

Preparat specific de drojdie inactivată cu putere reducătoare ridicată, pentru conservarea aromei în vinurile albe și roze.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

FRESHAROM® este rezultatul cercetărilor privind fenomenele de protecție privind oxidarea în timpul maturării drojdiei (LAVIGNE et al., 2000). Drojdia joacă un rol important în biosinteza și eliberarea de compuși antioxidanți, cum ar fi aminoacizii și peptidele sulfuroase, inclusiv glutatationul.

Datorită compoziției sale unice de metaboliți reducători, **FRESHAROM®** este capabil să:

- Permite drojdiei să asimileze precursorii glutatationului (cisteină, N-acetilcisteină) în timpul FA, sporind astfel conținutul de glutatation al vinului.
- Protejeze potențialul aromatic al vinului și întârzie semnificativ apariția notelor de oxizi (arome de învechire: sotolon și fenilacetaldehidă).
- Inhibă mecanismul de brunificare..

FRESHAROM® produce vinuri mai aromate și cu un potențial mai mare de învechire.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Figura 1: Comparație între puterea de protecție a **FRESHAROM®** și cea a altor trei produse comerciale la o aplicație echivalentă.

* Putere protectoare: Conținutul total de compuși protectori (glutatation și metaboliți sursă)

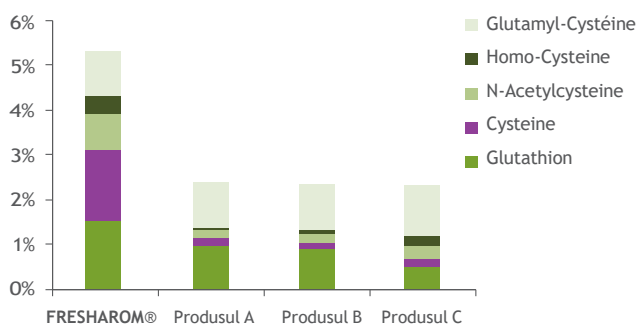
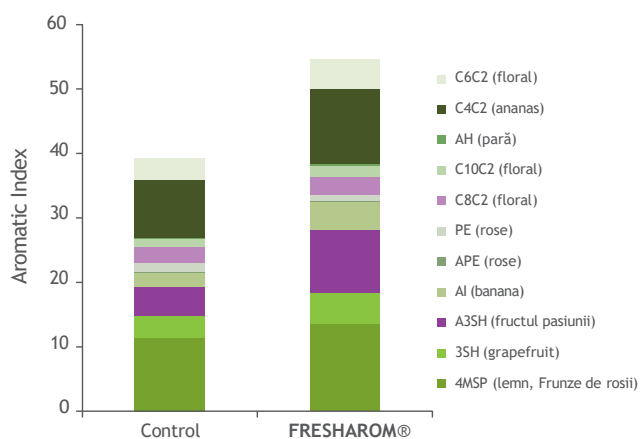


Figure 2: Indicele aromatic (concentrația pragului de percepție) în tioli volatili și esteri de fermentare după 3 luni de învechire, 2 modalități comparative.

Sauvignon blanc.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pulbere

Culoare maro

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) < 7

Partea insolubilă (%) > 60

Azot total (%)..... < 10

Drojdie viabilă (CFU/g) < 10⁴

Mucegai (CFU/g) < 10⁵

Bacterii lactice (CFU/g)..... < 10⁵

Bacterii ale acidului acetic (CFU/g)..... < 10⁵

Coliforme (CFU/g) < 10⁵

E. coli (/25g)..... Nu există

Staphylococcus(/g)..... Nu există

Salmonella (/25g) Nu există

Plumb (ppm) < 2

Arsenic (ppm)..... < 3

Mercur (ppm) < 1

Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Pentru a obține o protecție optimă a aromei, este recomandabil să se protejeze mustul împotriva oxidării în timpul fazelor de fermentație, să se aleagă o tulpină de drojdie adaptată, precum și să se protejeze și să se hrănească corect drojdia

IMPLEMENTARE

Încorporați **FRESHAROM®** în prima treime a fermentației alcoolice, direct în rezervor.

Pentru a obține efectul protector al **FRESHAROM®**, este important să se corecteze orice deficiență de azot din must în timpul fermentației alcoolice cu sare de amoniu și/sau adaosuri de azot organic.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Se depozitează deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Asigurarea păstrării stocurilor la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.
- Nu utilizați ambalaje deschise.

DOZAJ

- 20 - 30 g/hL (200 - 300 ppm).

AMBALARE

Pungă de 1 kg - cutii de 10 kg.

Pungă de 5 kg - cutii de 10 kg.