

CLIMAX® PRIME



Autolisato di ultima generazione per assicurare la biodisponibilità delle vitamine nei mosti

CARATTERISTICHE

CLIMAX® PRIME è un autolisato ricco in vitamine di interesse enologico.

- **CLIMAX® PRIME** apporta al mosto le vitamine e gli aminoacidi provenienti da autolisati di lievito, in una forma direttamente disponibile per i lieviti. Favorisce così una fermentazione alcolica ottimale.
- **CLIMAX® PRIME** facilita l'impianto di *Saccharomyces cerevisiae* e accelera la partenza della fermentazione.
- **CLIMAX® PRIME** previene le carenze di azoto che potrebbero portare alla produzione di composti solforati indesiderati come l'H₂S.
- **CLIMAX® PRIME** è particolarmente raccomandato dopo l'uso di non - *Saccharomyces* in BioProtezione, poiché permette di apportare al mosto vitamine e aminoacidi parzialmente consumati dai non - *Saccharomyces*.



ASPETTI TECNICI

Cambiamento climatico e biodisponibilità

Le vitamine sono composti essenziali nel metabolismo del lievito e intervengono in diverse reazioni chiave. Recenti studi hanno permesso di conoscere più nel dettaglio il ruolo importante che svolgono all'interno del lievito e i bisogni preferenziali di quest'ultimo. Più in generale, OENOFRANCE® ha potuto osservare il loro impatto a livello dei processi di vinificazione e in particolare della fermentazione alcolica.

Il riscaldamento globale sta modificando la composizione dei mosti e così anche la biodisponibilità delle vitamine si sta via via riducendo.

Va tenuto conto che, data la loro importanza, è indispensabile riequilibrare il mosto con vitamine accuratamente identificate.

RISULTATI DELLE PROVE

1 – LA DIVERSITÀ IN VITAMINE DEI MOSTI D'UVA

Il confronto dei mosti di Chardonnay provenienti dalla Borgogna e dalla Champagne ha dimostrato che **la regione geografica d'origine ha un'influenza significativa sulla composizione vitaminica dei mosti**. Dei 19 vitameri* analizzati, 9 sono più concentrati, principalmente nei mosti di Borgogna e in particolare per la vitamina B6. Questi risultati sono illustrati sulla mappa di calore (Figura 1).

Questa diversità di forme e di concentrazione, illustrata qui con il fattore regionale, mette in evidenza **la necessità di apportare un'integrazione vitaminica** ai mosti.

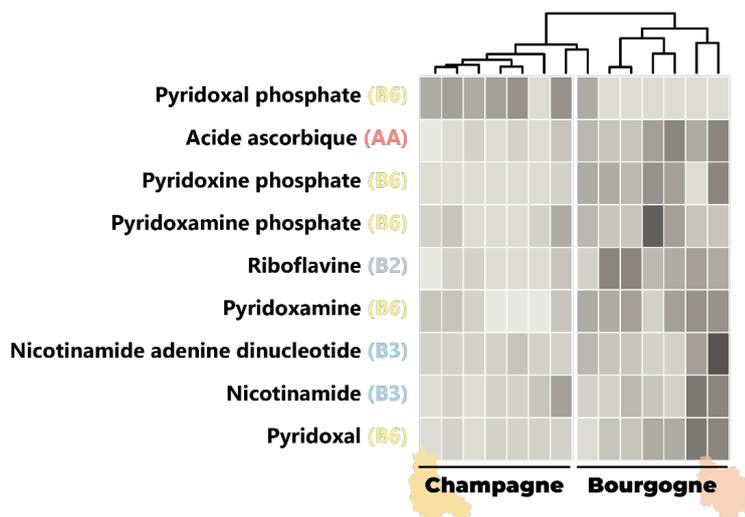


Figura 1. Mappa di calore delle concentrazioni di vitameri* dei mosti di Chardonnay bourguignons e champenois. Un blocco più scuro indica una concentrazione più alta, un blocco più chiaro una concentrazione più bassa.

*Un vitamero è una forma chimica di una vitamina specifica.

2 – IL BISOGNO IN VITAMINE DEI LIEVITI

Le vitamine svolgono un ruolo fondamentale durante la fermentazione. L'assenza di alcune di esse nel mosto porta a **un allungamento della fase esponenziale di crescita**, a **una diminuzione della cinetica di moltiplicazione** e può provocare **un rallentamento globale della FA** (Figura 2).

La formulazione di **CLIMAX® PRIME** è stata pensata per compensare tale squilibrio e garantire il corretto svolgimento della fermentazione.

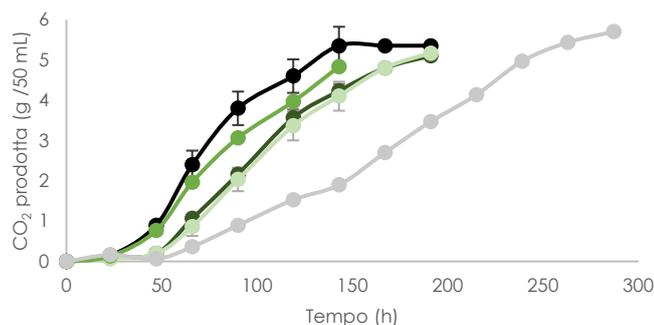


Figura 2. Monitoraggio della cinetica di fermentazione di un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato e inoculato a 20 g/hl in presenza o meno di un pool vitaminico più o meno diluito. Risultati sottoposti ad analisi statistica (Kruskal-Wallis ; $p < 0,05$).

- Testimone
- Vitamine diluite a 1/2
- Vitamine diluite a 1/5
- Vitamine diluite a 1/10
- Senza vitamine

MODALITÀ D'USO

Disperdere **CLIMAX® PRIME** in 10 volte il suo peso di acqua o di mosto e omogeneizzare bene. Aggiungere al volume da trattare al momento dell'inoculo e al più tardi al primo terzo della fermentazione alcolica. Omogeneizzare effettuando un rimontaggio.

DOSAGGIO

Dose raccomandata : 20 a 40 g/hL.
In caso di elevate temperature del mosto ($>35^{\circ}$ C), utilizzare la dose massima.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 1 kg e 10 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (se possibile $<16^{\circ}$ C), nella confezione originale. Utilizzare subito dopo l'apertura.

Le informazioni sopra riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono forniti senza impegno o garanzia nella misura in cui le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo. Non sollevano l'utente dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Il presente documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

APPLICAZIONI



Nutriente 100% organico, ricco in vitamine e aminoacidi essenziali al lievito.



Completa la disponibilità del pool vitaminico del mosto.



Assicura la crescita del lievito e il buon svolgimento della fermentazione.



Affronta una problematica attuale e risponde a una sfida futura.



Inserito nel programma di agro-enologia ragionata.