

# QUALITY INTEGRATOR

## Nutriente complesso per fermentazioni alcoliche

### CARATTERISTICHE

**Quality Integrator** non è solo un semplice alimento per lieviti, ma è lo strumento ideale per amplificare l'espressione del ceppo di lievito e per massimizzare la qualità del prodotto.

La sua azione si esplica simultaneamente su due fronti:

- Evita l'insorgere di difetti dovuti a problemi fermentativi
- Mette il lievito nelle condizioni di esprimersi al meglio

**Quality Integrator** rappresenta la miglior soluzione al problema della nutrizione azotata e vitaminica.

È infatti ricco di sostanze nutrienti indispensabili al lievito e di fattori di crescita che permettono lo svolgimento ottimale della fermentazione.

La sua particolare composizione garantisce un apporto ottimale e ben bilanciato di amminoacidi, polisaccaridi, acidi grassi insaturi e steroli ed elementi minerali. Il meccanismo di azione consiste nell'attivazione simultanea delle difese della cellula del lievito e nel contestuale apporto di sostanze nutritive atte a favorire lo sviluppo del quadro organolettico.

L'influenza positiva che **Quality Integrator** esercita sulle caratteristiche del vino è sempre ben evidente. Non di minore importanza è il suo impiego per rifermentazioni, e riavvii di fermentazioni problematiche o stentate dove, se correttamente utilizzato, fornisce risultati sicuri.

### VANTAGGI

- Cinetica fermentativa regolare. La disponibilità di elementi nutrizionali quali azoto e vitamine, consente un rapido avvio della fermentazione diminuendone la durata della stessa e garantisce il completo esaurimento degli zuccheri evitando gli arresti fermentativi.
- Incremento dell'intensità e della complessità aromatica. La disponibilità di azoto amminoacidico stimola la produzione di composti organolettici positivi.
- Diminuzione di composti indesiderati. **Quality Integrator**, apportando elementi indispensabili allo sviluppo e al metabolismo del lievito, evita deviazioni fermentative responsabili della formazione di composti indesiderati (acido solfidrico, mercaptani, ecc.) e consente al ceppo di esplicare al meglio la sua azione.
- Maggior produzione di glicerina che, a seconda dei mosti e dei ceppi, può arrivare fino ad 1 g/L.

- Contenimento dell'acidità volatile particolarmente evidente su mosti particolarmente limpidi.
- Riduzione della produzione dei composti che legano la solforosa quali acetaldeide ad altri composti carbonilici, consentendo, a parità di dosaggio, di avere una maggior quota di solforosa libera a fine processo.

## DOSAGGIO

---

- Dose 30 - 60 g/hL;

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 190 g/hL

## MODALITÀ D'USO

---

Disciogliere **Quality Integrator** in acqua, mosto o vino (nelle prese di spuma) ed aggiungerlo al mosto da inoculare poco prima o poco dopo il lievito.

Non mescolarlo con l'acqua destinata a reidratare il lievito secco.

In caso di mosti con di gravi carenze azotate o di fermentazioni stentate ripetere l'aggiunta durante la fermentazione.

Con il dosaggio di 60 g/hL si raggiunge il limite legale ammesso per la tiamina per ogni singolo trattamento.

La dose massima totale ammessa è di 190 g/hL in funzione del contenuto in fosfato ammonico.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## COMPOSIZIONE

---

Ammonio fosfato bibasico 52%, tiamina cloridrato 0,1%, autolisato di lievito ricco in amminoacidi e vitamine 40% e fibra cellulosica anti-impaccante q.b. a 100%.

## CONFEZIONAMENTO

---

Pacchetti da 1 kg e sacchi da 15 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.