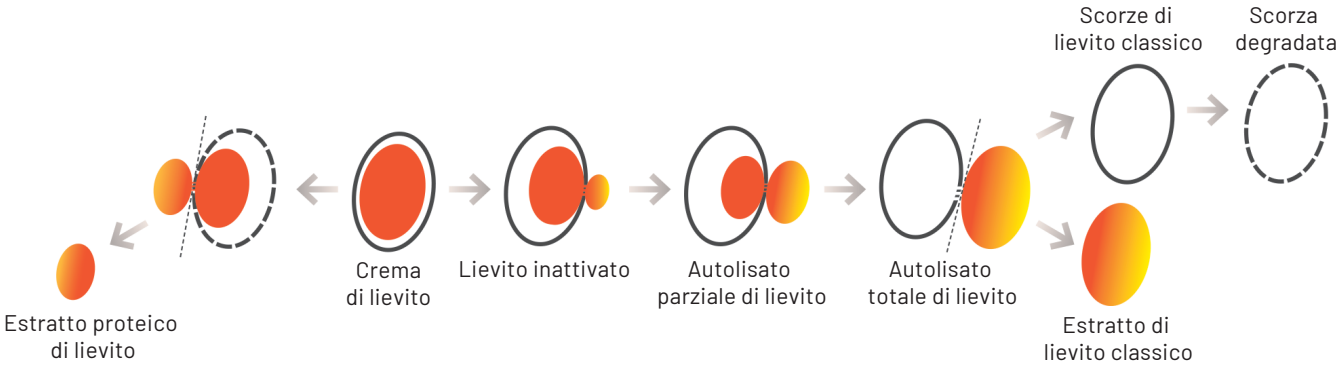
I DERIVATI DI LIEVITO E LA STRATEGIA NUTRIZIONALE

I derivati di lievito sono **frazioni cellulari** ottenute **dall'inattivazione** di cellule di lievito vive selezionate. Questa famiglia comprende l**ieviti inattivati, autolisati di lievito e scorze di lievito**.
A seconda della frazione utilizzata e del grado di degradazione, si possono generare **diverse molecole specifiche**, ognuna delle quali può avere un **ruolo rilevante nei processi di vinificazione**.

HTS
INTO THE WINE

PRODOTTI DERIVATI DALLA CREMA DI LIEVITO SECONDO IL CODEX INTERNAZIONALE DELLE PRATICHE ENOLOGICHE (OIV):



TIPO DI DERIVATO	PROCESSO INDUSTRIALE	FASE DI UTILIZZO	PRODOTTO COMMERCIALE
LIEVITO INATTIVO (OENO 459-2013)	Inattivazione termica lieve (plasmolisi) delle cellule vitali; mantiene integrità strutturale; solubilità proteica ca. 30%	Promuove la rivitalizzazione delle cellule di lievito secco attivo nella fase di pre-inoculo sul mosto	B-Vitality® Natuvit® Adapta® B-Revital®
AUTOLISATO PARZIALE DI LIEVITO (OENO 496-2013)	Autolisi controllata (enzimatica endogena) con solubilità ca. 40%; contiene peptidi, aminoacidi, vitamine, lipidi	Stimola la nutrizione nella fase di crescita esponenziale del lievito	SpringFerm™, B-Starter Simplex® B-Vitesse®
AUTOLISATO TOTALE DI LIEVITO (OENO 496-2013)	Autolisi avanzata con solubilità fino al 79%; alta concentrazione di nutrienti liberi (AA, vitamine, peptidi); minor contenuto lipidico	Assicura una nutrizione organica completa nelle fasi intermedie e finali di fermentazione	SpringFerm™Xtrem B-Energia® ViniLiquid™ B-Vitesse Plus®
SCORZE DI LIEVITO (OENO 497-2013)	Isolate dopo autolisi o inattivazione tramite separazione meccanica; pareti cellulari insolubili (ß-glucani, mannani)	Utilizzato come detossificante per gestire le fermentazioni difficili o per intorbidire mosti con basso NTU	SpringCell™
PRODOTTI FUNZIONALI : LIEVITO INATTIVO A TITOLO GARANTITO DI GLUTATIONE (OENO 603-2018)	Lievito inattivo selezionato con elevato contenuto naturale di glutatione ridotto	Protegge contro lo stress ossidativo e mantiene l'aroma varietale	SpringArom™
PRODOTTI FUNZIONALI : LIEVITO INATTIVO (OENO 603- 2018)	Lievito inattivo selezionato da ceppi ad alto contenuto di peptidi antiossidanti e polisaccaridi	Stabilizza il colore nei rossi, limita l'ossidazione dei polifenoli e favorisce la co-pigmentazione	SpringCell™ Color SpringCell™ Color G2
ESTRATTO PROTEICO DI LIEVITO (OENO 452-2012)	Estrazione della frazione solubile da autolisato tramite filtrazione e concentrazione; proteine e peptidi funzionali	Chiarifica e stabilizza i colloidi e migliora la parte sensoriale	Spring'Finer™
MANNOPROTEINE DI LIEVITO (OENO 26-2004)	Estrazione mirata della parete cellulare (enzimi o calore); alto contenuto in mannoproteine solubili	Favorisce la stabilizzazione tartarica, aumenta il volume in bocca e riduce l'astringenza	Manno Special® Manno Round® Manno Round L® SpringCell™Manno

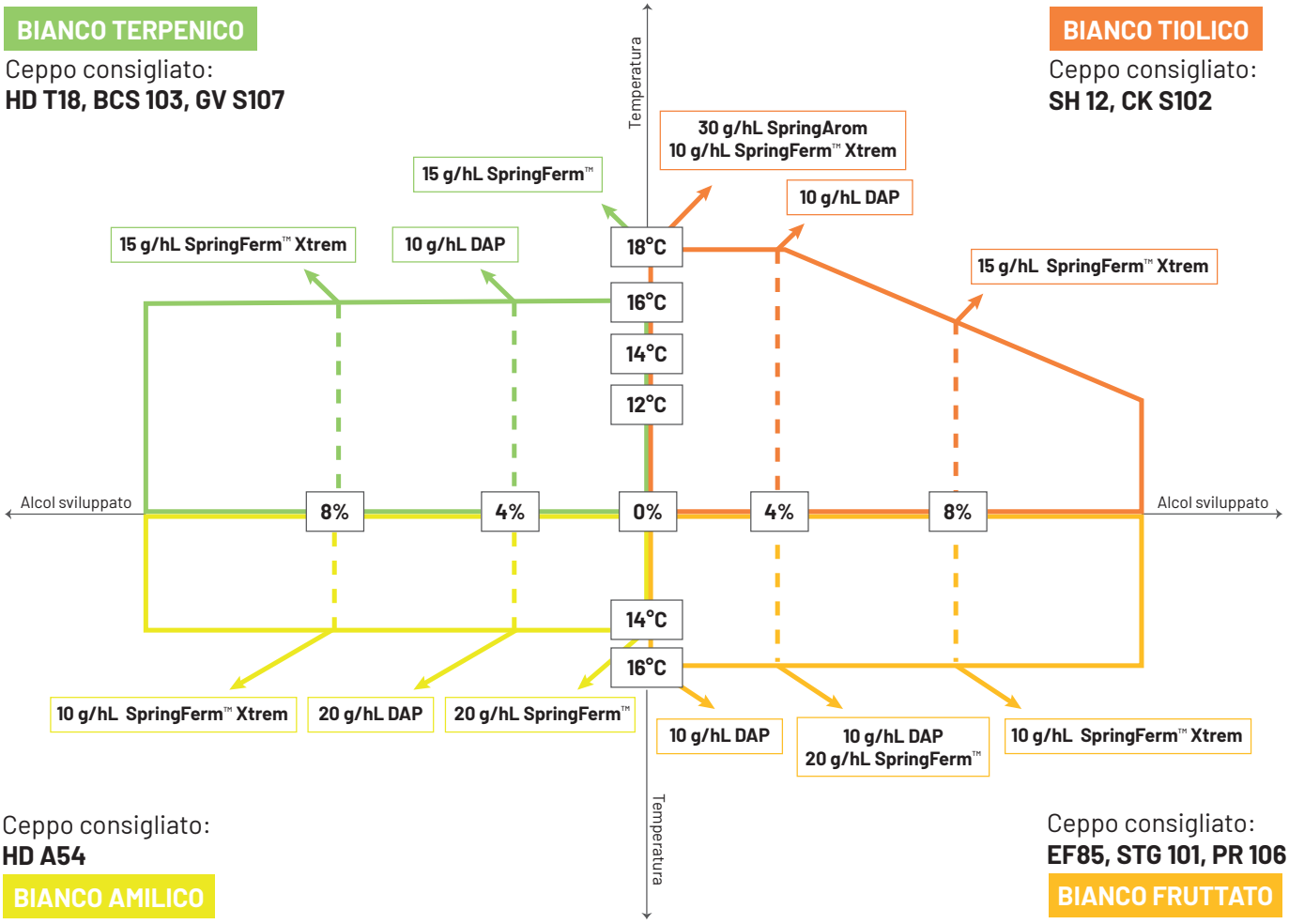
CONSIGLI E SUGGERIMENTI SU COME UTILIZZARE I NOSTRI PRODOTTI:

TIPOLOGIA DI VINO	APA RICHIESTO	NUTRIZIONE	LIEVITO	TEMPERATURA
BIANCO TIOLICO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality® SpringArom™ SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ SH12 SafŒno™ CK S102	18 – 14°C
BIANCO AMILICO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality® SpringArom™ SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ HDA 54	14°C
BIANCO TERPENICO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality® SpringArom™ SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ HD T18 SafŒno™ BCS 103 SafŒno™ GV S107	16°C
BIANCO FRUTTATO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality® Springcell Color™ SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ EF 85 SafŒno™ STG S101 SafŒno™ PR 106	16°C

LINEE GUIDA DI FERMENTAZIONE PER OTTENERE DIVERSI PROFILI IN VINI BIANCHI E ROSATI:

BIANCO TERPENICO
Ceppo consigliato:
HD T18, BCS 103, GV S107

BIANCO TIOLICO
Ceppo consigliato:
SH 12, CK S102



Ceppo consigliato:
HD A54

BIANCO AMILICO

Ceppo consigliato:
EF85, STG 101, PR 106

BIANCO FRUTTATO

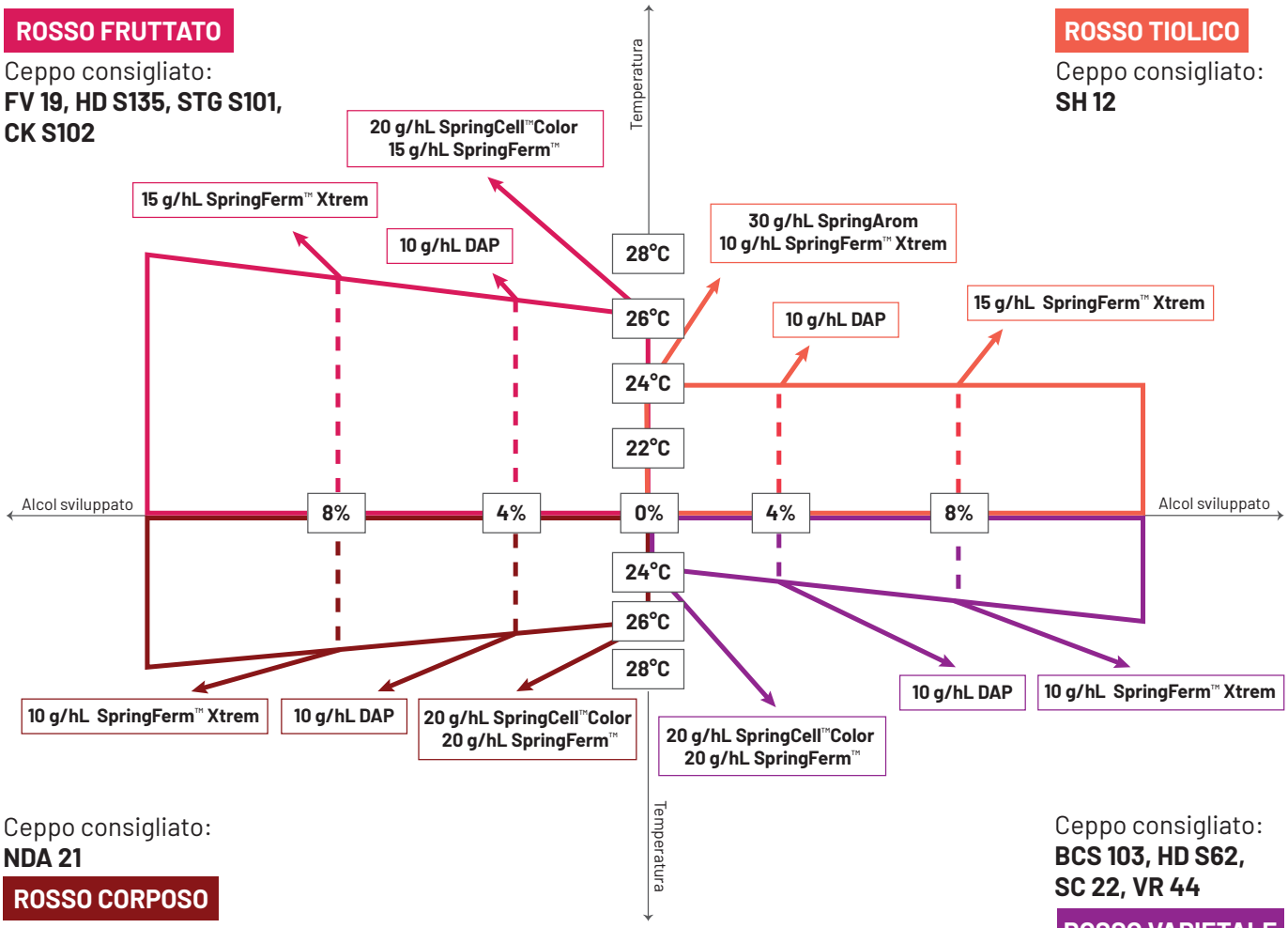
CONSIGLI E SUGGERIMENTI SU COME UTILIZZARE I NOSTRI PRODOTTI:

TIPOLOGIA DI VINO	APA RICHIESTO	NUTRIZIONE	LIEVITO	TEMPERATURA
ROSSO FRUTTATO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality™ SpringCell™ Color SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ FV 19 SafŒno™ HD S135 SafŒno™ STG S101	26–28 °C
ROSSO TIOLICO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality™ SpringArom™ SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ SH12	24 °C
ROSSO VARIETALE	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality™ SpringCell™ Color SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™ BCS 103 SafŒno™ HD S62 SafŒno™ SC 22	24 -26°C
ROSSO CORPOSO	150–200 mg/L < 120 mg/L: aggiungere DAP	B-Vitality™ SpringCell™ Color SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem	SafŒno™NDA 21	26–28 °C

LINEE GUIDA DI FERMENTAZIONE PER OTTENERE DIVERSI PROFILI IN VINI ROSSI:

ROSSO FRUTTATO
Ceppo consigliato:
FV 19, HD S135, STG S101, CK S102

ROSSO TIOLICO
Ceppo consigliato:
SH 12



Ceppo consigliato:
NDA 21
ROSSO CORPOSO

Ceppo consigliato:
BCS 103, HD S62, SC 22, VR 44
ROSSO VARIETALE

La dose di utilizzo dell'attivante può variare in funzione dell'alcol potenziale della matrice: all'aumentare del potenziale alcolico, aumenta anche la dose da aggiungere per garantire una cinetica di fermentazione lineare .