

ÆnoStim®



ÆnoStim® è un attivatore di lieviti ricco di fattori di crescita e di fattori di sopravvivenza. Questi elementi sono direttamente assimilati dai lieviti e migliorano il loro metabolismo generale e la loro resistenza alle condizioni ostili del mosto.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lieviti inattivi naturalmente ricchi di steroli, acidi grassi, vitamine e minerali per la ridratazione dei LSA.
- ◆ **Interesse enologico:** Gli steroli e gli acidi grassi insaturi svolgono un importante ruolo nel mantenimento dell'**integrità strutturale** e **funzionale** della membrana cellulare. In certe condizioni enologiche (anaerobia, bassa torbidità), i **lieviti sono spesso carenti** in questi elementi, sono quindi più sensibili alle difficili condizioni del mezzo (pressione osmotica, elevato TAV, temperature estreme, composti inibitori, ecc.).

Sotto stress, i lieviti producono più **composti indesiderabili** (acidità volatile, composti solforati volatili nauseabondi, acidi grassi a catena media inibitori dei batteri lattici) e **meno composti d'interesse enologico** (soprattutto aromatici). Inoltre, è maggiore il **rischio di una fermentazione stentata e/o di un arresto di fermentazione**. In questa situazione, è indebolito l'agente microbiologico, favorendo lo sviluppo di batteri di alterazioni come *Brettanomyces*.

L'utilizzo di ÆnoStim® riduce il rischio di contaminazione garantendo una fine di **fermentazione franca e rapida**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Versare gradualmente ÆnoStim® (30g/hL) in 20 volte il suo peso* di acqua calda (37°C) e mescolare continuamente per evitare grumi. Aggiungere quindi i lieviti selezionati (20 g/hL) e seguire le istruzioni del protocollo di reidratazione LSA. Alla fine del processo di reidratazione incorporare lievito con ÆnoStim® alla massa da fermentare assicurando una ottimale omogeneizzazione.

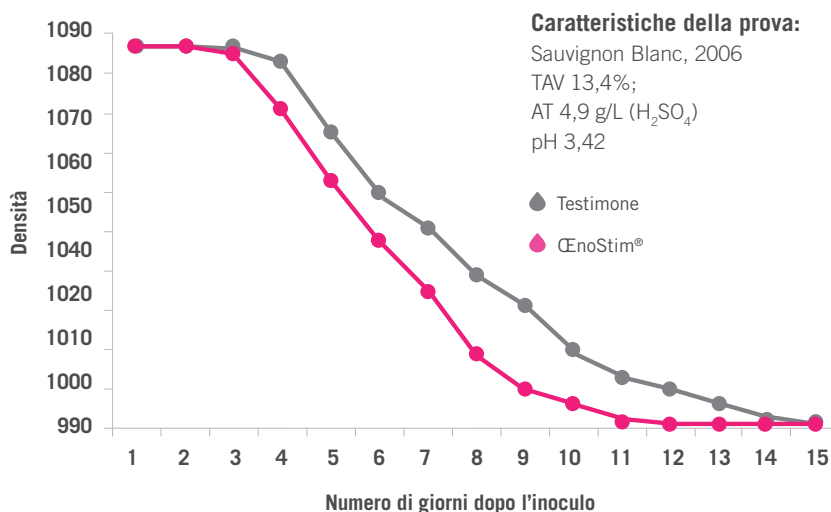
**La quantità di ÆnoStim® da aggiungere è calcolata in base al volume del serbatoio da fermentare.*

- ◆ **Dosi:** 30 g/hL (calcolato sul volume della vasca da inoculare).

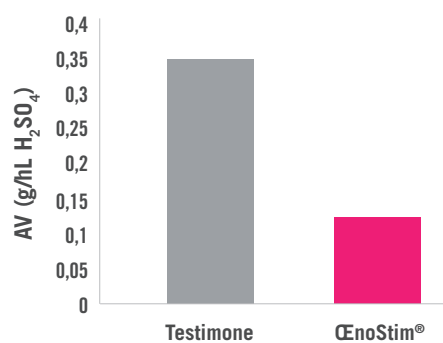
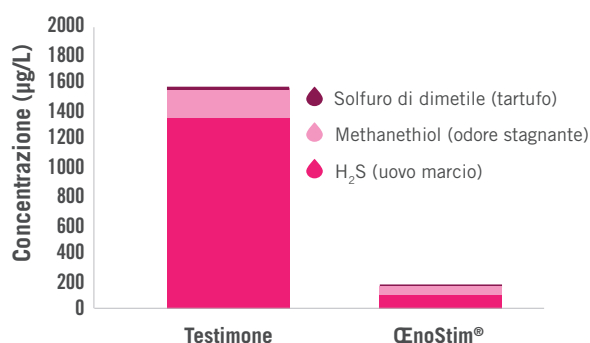


RISULTATI DI PROVE

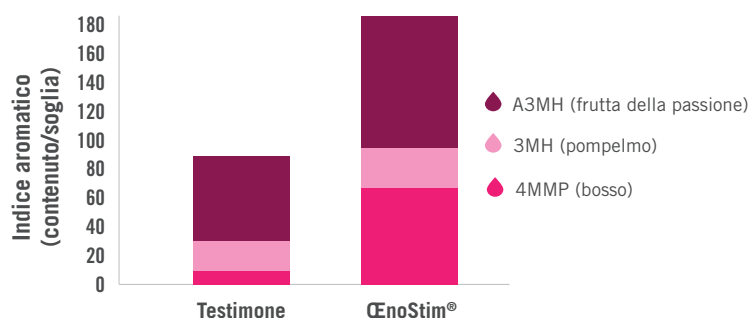
1. OTTIMIZZAZIONE DELLA CINETICA DI FERMENTAZIONE



2. VINI PIÙ PULITI



3. VINI PIÙ AROMATICI



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 40 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** ≤ 10² UFC/g
- **Muffe:** < 10³ UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10³ UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10³ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10² UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N:** < 10 %
- **Azoto ammoniacale in N:** < 0,5 %
- **Azoto organico in N:** < 10 %
- **Amino acidi in N:** < 1,9 %
- **Umidità:** < 7 %

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg e sacchi da 5 kg (cartone da 10 kg)
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/07-04-2026. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM