

ÆnoStim® Direct



ÆnoStim® Direct è un preparatore di lieviti ricco di fattori di crescita e di sopravvivenza che garantisce il funzionamento ottimale dei lieviti durante la fermentazione alcolica. Grazie alla sua formulazione specificamente ricca di ergosteroli, ÆnoStim® Direct consente una reidratazione rapida e ottimizzata dei lieviti, eliminando la fase di acclimatazione.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** formulazione a base di autolisi di lieviti e lieviti inattivati specificamente selezionati per il loro contenuto di ergosteroli e acidi grassi insaturi per la reidratazione dei LSA.
- ♦ **Interés enológico:** la reidratazione dei lieviti è una fase fondamentale che determina la qualità della fermentazione alcolica. Massimizzando la **resistenza** dei lieviti alle condizioni difficili dell'ambiente (alcol, anaerobiosi, acidità, carenze azotate...), ottimizza la **qualità della fermentazione alcolica**.

Grazie alla selezione accurata dei derivati di lievito che lo compongono, ÆnoStim® Direct presenta un'elevata concentrazione di **ergosteroli** e **acidi grassi insaturi**. Questi composti aumentano la permeabilità della membrana diminuendone altresì la fluidità, massimizzando così la resistenza del lievito favorendo gli scambi intra/extra cellulari.

ÆnoStim® Direct consente di liberarsi dai classici protocolli di reidratazione. Dopo una breve fase di acclimatazione in acqua a **temperatura ambiente**, è possibile aggiungere direttamente il lievito alla massa da fermentare evitando di effettuare il raddoppio con il mosto, senza compromettere la **qualità della fermentazione**.

L'uso di ÆnoStim® Direct consente quindi di risparmiare tempo, riducendo al contempo il rischio di contaminazione e garantendo la massima qualità di fermentazione. L'ottimizzazione della fermentazione alcolica comporta, a sua volta, un miglioramento della cinetica di degradazione dell'acido L-malico durante la fermentazione malolattica.



MODALITÀ D'USO

- ♦ Disperdere gradualmente ÆnoStim® Direct (30 g/hL) in 20 volte il suo peso in acqua a temperatura ambiente tenendo in agitazione per evitare la formazione di grumi. Aggiungere i lieviti selezionati (20 g/hL) e lasciare riposare per 20 minuti. Mescolare bene ed incorporare il lievito nel serbatoio tramite rimontaggio per garantire una completa omogeneizzazione.
- ♦ Dose d'uso: 30 g/hL (calcolata sul volume totale della vasca da inoculare).

*La quantità di ÆnoStim® Direct da aggiungere si calcola in base al volume della vasca da fermentare.

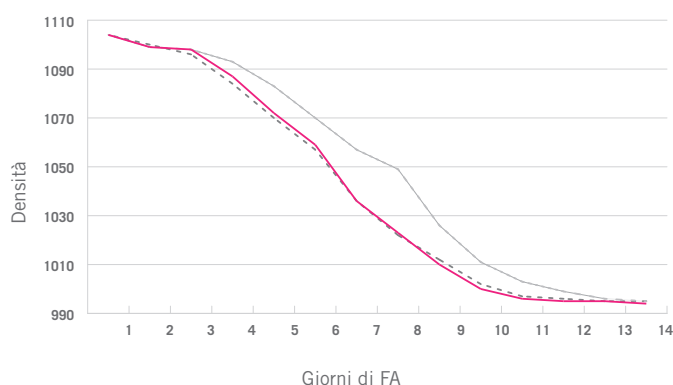


RISULTATI DEL TEST

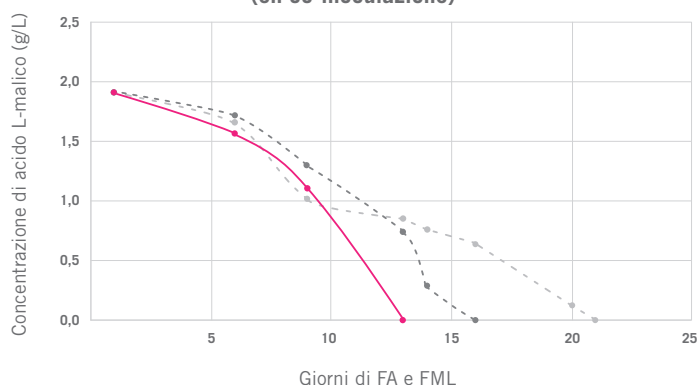
L'uso di ÆnoStim® Direct al momento della reidratazione consente una cinetica di fermentazione più rapida e netta rispetto al controllo. La qualità della fermentazione alcolica favorisce la fermentazione malolattica, completata in 13 giorni per la modalità ÆnoStim® Direct contro 16 e 21 per le modalità di reidratazione con prodotto reidratante classico e senza prodotto reidratante.

Test condotto su Cabernet-Sauvignon · 2025 · Burdeos · (14% TAVP)

Monitoraggio delle densità



Cinetica di degradazione dell'acido malico durante la FML (en co-inoculazione)

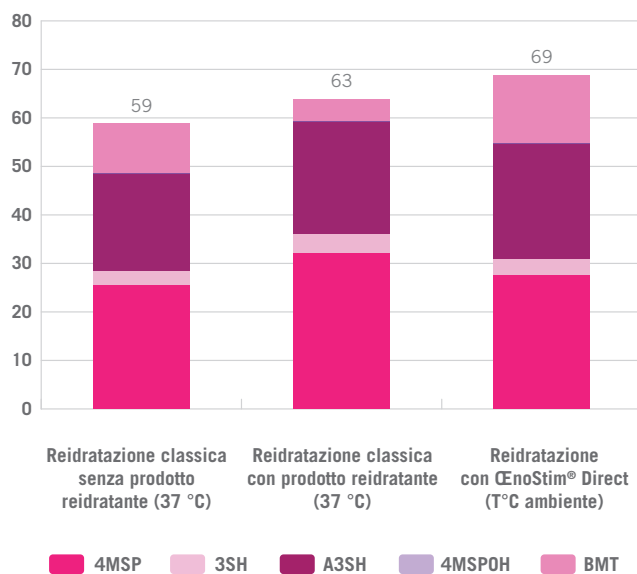


— — Reidratazione classica senza prodotto reidratante (37°C) — — Reidratazione classica con prodotto reidratante (37°C) — Reidratazione con ÆnoStim® Direct (T°C ambiente)

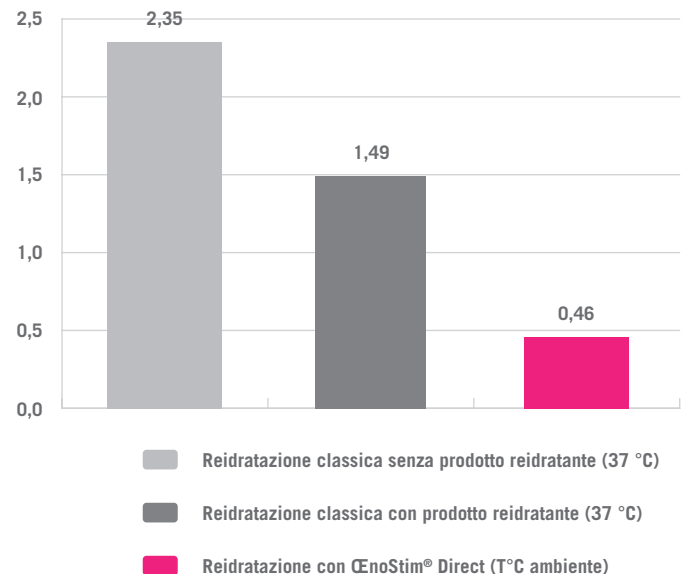
Le modalità reidratate con un prodotto reidratante consentono un migliore consumo degli zuccheri nelle ultime fasi della fermentazione alcolica, nonché una migliore rivelazione aromatica, soprattutto per la modalità CEnoStim® Direct.

Test condotto su Sauvignon blanc · 2025 · Burdeos · (13,5% TAVP) · Risultati aromatici

Risultati aromatici Tioli
(espressi in indice aromatico)



Zuccheri totali alla fine della fermentazione (g/L)



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e color:** polvere beige
- **Solubilità:** circa il 75%

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivitalizzabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffe:** $< 10^3$ UFC/g
- **Batteri lattici:** $< 10^3$ UFC/g
- **Batteri acetici:** $< 10^3$ UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Estafilococos:** Ausencia/1g
- **Coliformi:** $< 10^2$ UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Azoto totale in N:** < 12 %
- **Azoto ammoniacale in N:** $< 0,5$ %
- **Aminoacidi in N:** $< 3,7$ %
- **Umidità:** < 7 %

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 5 kg (cartoni da 10 kg).
- Conservare nella confezione originale ben chiusa, in un luogo fresco, pulito, asciutto e privo di odori. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

JL/16-04-2026. Per uso enologico. Informazioni fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 2019/934 (e successive modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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