



AVANGUARDIA ENOLOGICA

Vinext sceglie l'eccellenza

## LINEE GUIDA

### PER UNA NUTRIZIONE VINCENTE IN PREVISIONE DELLA STAGIONE 2024

Per condurre una fermentazione sana e completa, il lievito necessita di minerali, vitamine, acidi grassi, steroli e azoto.

La scelta del nutriente corretto, il preciso momento di utilizzo e la dose da applicare, possono garantire il benessere del ceppo del lievito scelto per valorizzare al massimo le caratteristiche della materia prima UVA.

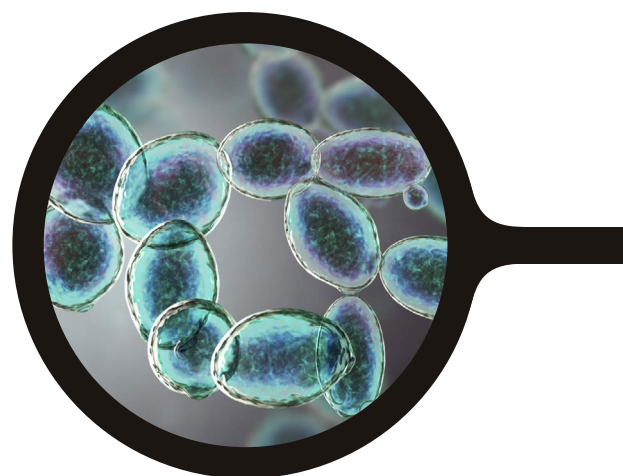
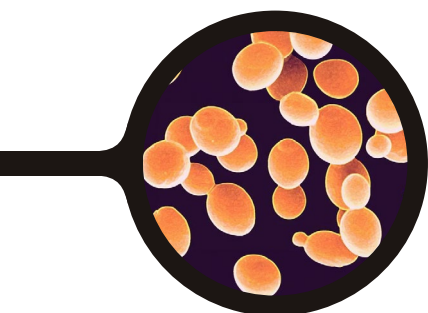
Inoltre, in condizioni di squilibrio nell'uva, una corretta strategia nutrizionale darebbe una mano ad affrontare i punti critici e garantire l'elevata qualità del prodotto finito.

Nelle ultime stagioni notiamo un aumento costante della temperatura media, con picchi di temperatura sempre più critici, eventi meteorologici estremi e condizioni di siccità sempre più frequenti.

Le conseguenze sulla qualità dell'uva raccolta sono ben note, partendo da concentrazioni zuccherine alte e, in conseguenza, grado alcolico potenziale più alto, carenza di sostanze azotate nel mosto e pH sempre più critico.

La corretta reidratazione del lievito e una precisa strategia nutrizionale garantiscono:

- netta prevalenza del ceppo inoculato.
- Fermentazione costante e regolare.
- Una chiusura decisa della fermentazione alcolica senza residuo zuccherino e una bassa acidità volatile.



• Biotecnologie • Processi a membrana • Acqua&Ambiente  
☎ +39 045 85 81 990 ✉ info@vinext.it 🌐 www.vinext.it



# VI INVITIAMO A SEGUIRE LA GUIDA “STEP BY STEP” PER CREARE UN PROGRAMMA PERSONALIZZATO PER LA NUTRIZIONE DEL LIEVITO

- Misurare la concentrazione zuccherina del mosto e il livello di APA presente.
- Scegliere il ceppo di lievito.
- Determinare la richiesta azotata del ceppo scelto (bassa, media o alta).
- Determinare la richiesta di APA necessaria per una fermentazione regolare. (Consultare la tabella 1)

### Esempio

Mosto con 20° babo, ceppo di lievito:

**FermiNext Be Varietal** (media richiesta azotata): per condurre una corretta FA servono 200 mg/l di APA. Se il livello iniziale dell'APA nel mosto è inferiore a quello richiesto, calcolare l'aggiunta di fonti azotate.

### Esempio reale

Livello richiesto 200 mg/l, misurato nel mosto 120 mg/l, aggiunta da considerare: 80 mg/l.

Tabella 1

APA stimato per condurre una FA regolare (mg/l)			
BABO	Bassa richiesta azotata	Media richiesta azotata	Alta richiesta azotata
16°	120	160	200
18°	150	180	230
20°	160	200	260
22°	180	230	300
24°	210	260	340

- Scegliere i prodotti, i dosaggi e il corretto momento di ogni aggiunta, seguendo la tabella 2:

Tabella 2

SUGGERIMENTI PER LA SCELTA DEL NUTRIENTE CORRETTO				Aggiunta di APA richiesta		
Fase lavorativa	Obiettivo da raggiungere*	Criticità	Prodotto consigliato	< 50 mg/l	50 – 100 mg/l	>100 mg/l
Reidratazione	Qualsiasi		Nutripure YAL	20 g/hl		
Avvio fermentazione (entro 48 ore dall'inoculo)	Sicurezza fermentativa		APlus Extra	5 g/hl	10 g/hl	20 g/hl
	Esaltazione sentori tiolici		NutriNext Thiol	20 g/hl	30 g/hl	30 g/hl
	Maggiore sintesi di esteri etilici		NutriNext Double E	20 g/hl	30 g/hl	30 g/hl
1/3 della fermentazione	Qualsiasi		NutriMix Balance	10 g/hl	25 g/hl	40 g/hl
A raggiungimento 2/3 della FA		lper riduzione Alcol > 13°	NutriMix Emergency	15-20 g/hl		

\* Tutti i nutrienti garantiscono il benessere del lievito, alcuni sono in grado di esaltare diverse tipologie di aromi: tiolici (NutriNext Thiol), esteri etilici (NutriNext Double E)