

NATJJA Alma



NATJJA ALMA™

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Miglioramento del benessere del lievito e ottimizzazione della sua capacità di esprimere la mineralità



APPLICAZIONI ENOLOGICHE

NATJJA ALMA™ è un nutriente per lieviti innovativo, 100% di origine organica, ideale per migliorare e proteggere il benessere e lo stato fisiologico dei lieviti enologici. Grazie alla combinazione di una nutrizione organica bilanciata con l'effetto anti-radicali liberi del chitosano di origine fungina e dello zinco di origine da lievito, non solo aiuta a ottimizzare il metabolismo secondario del lievito per l'espressione degli aromi, ma assicura anche la fermentazione alcolica e preserva dall'ossidazione gli aromi rilasciati durante questa fase.

Grazie alla sua specifica composizione in alcuni peptidi e amminoacidi, **NATJJA ALMA™** è specificamente dedicato alla nutrizione di lieviti selezionati, naturalmente capaci di promuovere la mineralità nei vini bianchi, rossi o rosati. Infatti, tende ad aumentare il potenziale del lievito di esprimere note minerali senza incrementare i difetti di riduzione come l'H₂S.



MODALITÀ E PRECAUZIONI D'USO

Dosaggio e protocollo: subito dopo l'inoculo del lievito, aggiungere 40 g/hL di **NATJJA ALMA™** al mosto.

L'aggiunta di **NATJJA ALMA™** a 40 g/hL corrisponde all'apporto di 35 mg/L di azoto assimilabile (come equivalente tecnico). A seconda del livello iniziale di azoto assimilabile nel mosto, può essere raccomandato di integrare eventuali carenze con un'ulteriore nutrizione azotata effettuata a un terzo della fermentazione alcolica. In caso di elevata carenza (azoto disponibile <120 mg/L), integrare anche **NATJJA ALMA™** all'inoculo del lievito con un'aggiunta nutrizionale equivalente di 30 mg/L di azoto assimilabile.

Mettere **NATJJA ALMA™** in sospensione agitando rapidamente in 10 volte il suo volume di acqua tiepida o mosto. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare accuratamente il mosto mediante rimontaggio. Una volta preparata, la formulazione deve essere utilizzata entro la giornata.



CARATTERISTICHE

Composizione:

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto di azoto organico <11,5% sulla sostanza secca (equivalente azoto) e contenuto di amminoacidi tra il 10% e il 20% sulla sostanza secca (equivalente glicina).
- Lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto di azoto organico <9,5% sulla sostanza secca (equivalente azoto).
- Chitosano (origine *Aspergillus niger*).



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg e 10 kg.

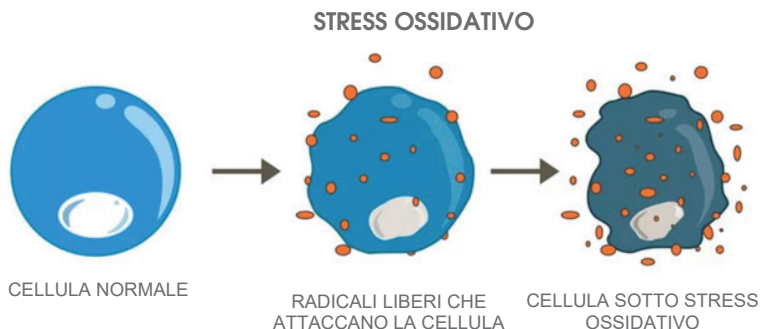
Conservare in un luogo asciutto e inodore, a una temperatura compresa tra 5 °C e 25 °C. Una volta aperto il sacchetto, deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.

NATJJA ALMA™

Azioni sinergiche anti-radicali liberi che proteggono lo stato fisiologico del lievito

Di fronte alla crescente presenza di etanolo nel mosto, il lievito enologico produce una grande quantità di radicali liberi che in particolare causano:

- alterazione del DNA del lievito,
- insorgenza di morte cellulare,
- danni alla membrana plasmatica (probabilmente causa di ridotta internalizzazione dei precursori aromatici),
- distruzione di enzimi e amminoacidi (che può limitare la conversione dei precursori aromatici).

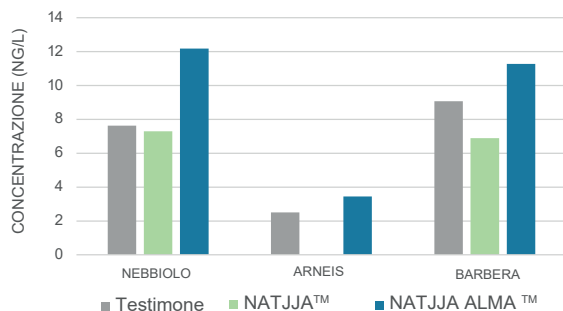


Ricco di azoto esclusivamente organico, **NATJJA ALMA™** assicura una nutrizione meglio regolata per evitare una crescita eccessiva della popolazione, limitando così i fenomeni associati di carenza indotta.

Inoltre, l'alto livello di zinco in **NATJJA ALMA™**, così come la presenza di chitosano specifico, aiutano a ridurre l'attività dannosa dei radicali liberi e lo stress ossidativo per migliorare la salute generale del lievito ed esprimere il suo metabolismo secondario per l'esaltazione degli aromi presenti nell'uva.

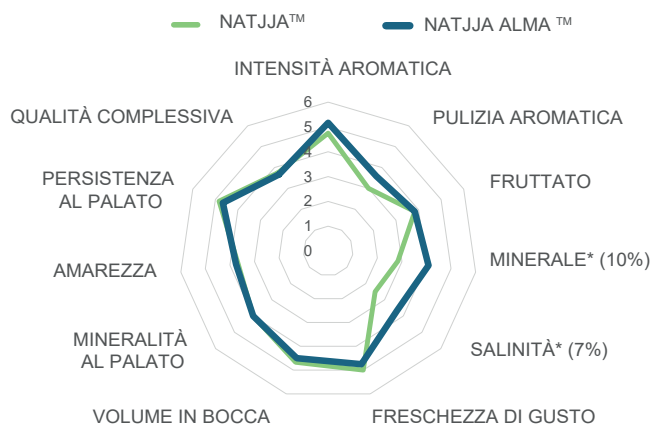
Aumentare l'attività metabolica del lievito specifico che contribuisce alla mineralità dei vostri vini

BENZIOLI: CONCENTRAZIONI NEI VINI



Il benziltiolo o benzilmercaptano è stato suggerito come uno dei principali contributori agli aromi minerali nei vini. È correlato a note di "pietra", "gesso" e "selce" [Cordente et al., 2024]. Anche se il suo percorso metabolico di biosintesi non è ancora completamente compreso, alcuni lieviti specifici potrebbero essere in grado di rivelare questo aroma dalla fenilalanina attraverso la via di Ehrlich [Valera et al., 2020], o dalla benzaldeide attraverso la via riduttiva [Waterhouse et al., 2016], con conseguente maggiore espressione aromatica minerale.

PROFILO SENSORIALE ARNEIS - PIEMONTE (ITALIA)



Alcuni lieviti, tra cui IOC 18-2007™, IOC SMOOZBERRY™ o LA CLAIRE EXTASE™, possiedono una specifica capacità di esprimere eleganti note minerali. Ciò potrebbe essere legato al loro specifico percorso metabolico dei composti solforati.

Nelle nostre sperimentazioni, **NATJJA ALMA™** ha contribuito notevolmente a esaltare il loro potenziale intrinseco nei vini risultanti, senza aumentare la produzione di composti solforati negativi come l'H₂S. Mineralità senza note riduttive, questo è possibile grazie a **NATJJA ALMA™**.