

# PER SAPERNE DI PIÙ

I derivati del lievito

## DERIVATI DI LIEVITO: LONGEVITÀ E RIDUZIONE DELLA SO<sub>2</sub>

Alle richieste dei consumatori di avere prodotti freschi, intensi e brillanti si risponde con una sempre più importante ricerca di **longevità organolettica** e di **salubrità** con l'impegno di **ridurre il contenuto di solfiti** nei vini finiti. Due obiettivi apparentemente in contrasto ma che è necessario raggiungere.

**Harmony Vitality**, uno specifico derivato di lievito ad azione antiossidante è tra gli strumenti a disposizione dell'enologo per garantire la **corretta evoluzione dei vini bianchi e rosati riducendo il ricorso all'SO<sub>2</sub>**.



## AFFINAMENTO E STOCCAGGIO.

Durante i periodi di conservazione Harmony Vitality esercita una protezione uguale o superiore a SO<sub>2</sub> e glutatione ridotto; questa capacità è dovuta al veloce consumo dell'O<sub>2</sub> da parte di peptidi solforati, p.e. il glutatione, e amino acidi solforati e alla degradazione ossidativa dei lipidi cellulari.

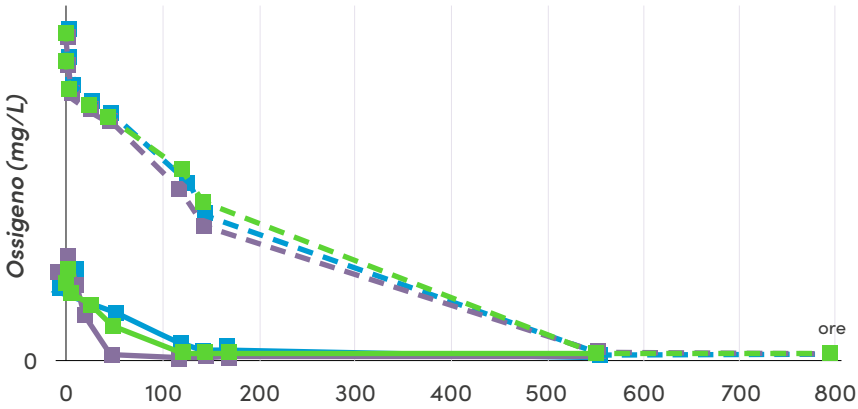


Grafico 1. Velocità di consumo di O<sub>2</sub> ottenuto con Harmony Vitality, SO<sub>2</sub> e GSH. Le linee tratteggiate rappresentano l'O<sub>2</sub> nello spazio di testa.

- SO<sub>2</sub> (40 mg/L)
- Harmony Vitality (40 g/hL)
- GSH (2 g/hL) + SO<sub>2</sub> (20 mg/L)
- ST - SO<sub>2</sub> (40 mg/L)
- ST - Harmony Vitality (40 g/hL)
- ST - GSH (2 g/hL) + SO<sub>2</sub> (20 mg/L)

## TRAVASI E MOVIMENTAZIONI

Grazie alla reattività derivato-ossigeno, è possibile l'impiego di Harmony Vitality per proteggere i vini durante i travasi e gli spostamenti. Per questa applicazione sono sufficienti in media dai 3 agli 8 g/hL di Harmony Vitality per proteggere dai fenomeni ossidativi, evitando o riducendo il ricorso all'SO<sub>2</sub>. (grafico 2)

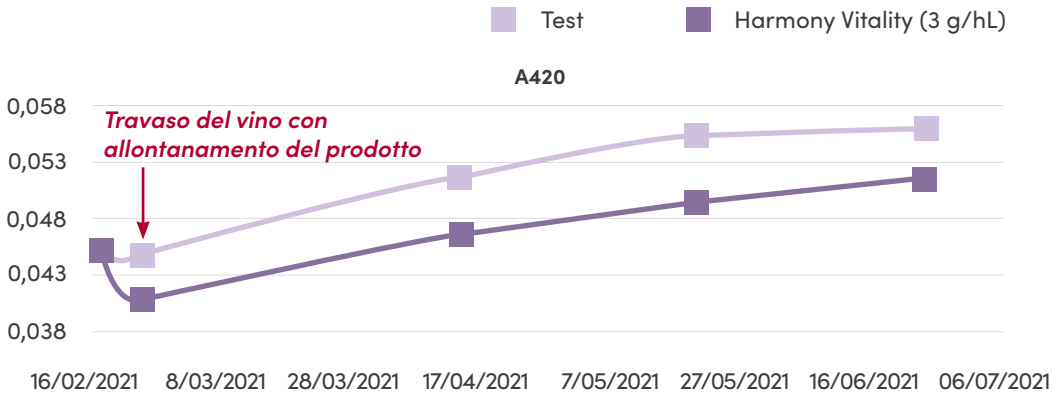


Grafico 2. Evoluzione del colore dopo contatto di 6 gg con 3 g/hL di Harmony Vitality e successiva separazione del prodotto (Glera 2019).

