

PER SAPERNE DI PIÙ

La nutrizione del lievito

PER PREVENIRE DIFETTI

- la richiesta di azoto dipende dal lievito ma, soprattutto, dalla gradazione alcolica potenziale. Si considera accettabile un contenuto di azoto assimilabile di almeno 150 mg/l a inizio fermentazione per un mosto con gradazione alcolica potenziale di 12%. Partendo da questa base alcuni autori (Granes et al. 2008) propongono di incrementare l'azoto di 25-30 mg/l per ogni grado alcolico aggiuntivo;
- la tiamina, soprattutto a inizio fermentazione, è indispensabile per la moltiplicazione delle cellule;
- un eccesso di sali ammoniacali a inizio fermentazione è spesso causa di avvii rapidissimi con successivi arresti, oltre a produzione di H_2S ;

PER INCREMENTARE LA QUALITÀ

- la nutrizione in reidratazione, rigorosamente organica, rappresenta una scorta di fattori di sopravvivenza (p.e. steroli e ac. grassi insaturi) che il lievito userà nelle fasi avanzate della fermentazione (wynTube Prepara);
 - alcune vitamine, come l'acido pantotenico, prevengono lo sviluppo di difetti come acidità volatile e riduzione; altre vitamine come la biotina favoriscono la formazione di esteri (Vitalyeast);
 - per incrementare la liberazione degli aromi tiolici è obbligatoria una nutrizione esclusivamente organica per tutta la prima fase della fermentazione (wynTube Revelathiol);
 - alcuni amino acidi presenti in specifici nutrienti organici sono precursori diretti o indiretti di esteri aromatici (wynTube Fructal);
- detossificare il mosto/vino dagli inibitori endogeni permette al lievito di chiudere bene le fermentazioni anche con gradazioni alcoliche elevate, contenendo l'ac. volatile ed evitando produzione di H_2S (wynTube ProLife e Polimersei).

DERIVATI DIVERSI RISULTATI DIVERSI

