

CREAFERM FRUIT

CARATTERISTICHE TECNICHE

CREAFERM FRUIT è uno speciale Bio-Attivante complementare ai nutrienti tradizionali per esaltare il profilo fruttato e floreale dei vini.

Le sperimentazioni condotte in abbinamento ai lieviti MYCOFERM PRONATURE e MYCOFERM CRU 611 hanno dimostrato il significativo incremento degli aromi riconducibili ai descrittori di mela e pera.

CREAFERM FRUIT apporta "alimenti nobili", soprattutto steroli e acidi grassi a lunga catena che riducono il rischio di produzione di acidità volatile e "fattori di crescita" come amminoacidi, vitamine ed oligoelementi contribuiscono al corretto metabolismo dei lieviti.

La qualità dei nutrienti si associa all'effetto detossificante indispensabile quando le condizioni di fermentazione sono difficili come nel caso di elevate gradazioni alcoliche e negli arresti di fermentazione (vedi procedura). Il lievito selezionato, con l'ausilio di CREAMFERM FRUIT riduce la sua fase di latenza prevalendo facilmente sulla microflora indigena.

Il rilascio di Mannoproteine e Polisaccaridi migliora la stabilità e l'armonia sensoriale del vino.

In sintesi CREAMFERM FRUIT è raccomandato per:

- ottenere una maggiore produzione di aromi fruttati e floreali
- la pronta e ricca cessione di "alimenti nobili" di facile assimilazione per il lievito;
- il forte "effetto detossificante" molto utile nelle condizioni di fermentazione critiche;
- l'effetto protettivo nei riguardi della membrana cellulare della flora blastomicetica;
- l'effetto di supporto fisico ai lieviti molto utile nel caso di mosti limpidi;
- l'apporto di mannoproteine che intervengono positivamente alla stabilità chimico fisica e sensoriale del vino.

COMPOSIZIONE

Preparati di selezionate Scorze di Lievito associate ad Autolisato e Lievito Inattivo, Tiamina Cloridrato.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Il dosaggio di CREA-FERM FRUIT consigliato varia:

- Nelle fermentazioni normali, da 20 a 40 g/hl
- Negli arresti di fermentazione, da 20 a 100 g/hl

CREA-FERM FRUIT può essere utilizzato già durante la preparazione del pied de cuve, durante e verso il termine della fermentazione quando l'alcool svolge il suo maggiore effetto inibente nei confronti del lievito.

Da solo od in associazione ad altri coadiuvanti adsorbenti, CREA-FERM FRUIT è efficace anche per ridurre il livello di Ocratossine.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg

Sacchetti da 10

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICO

composizione in g per 100 di prodotto

Sostanza secca	94.0 - 98.0
pH	5.2 - 6.3
Azoto totale	minimo 8.9
Proteine (N x 6.25)	minimo 58.9
Glucidi (compresi i glucidi della membrana)	17.0 - 21.0
Ceneri	5.0 - 9.0
Lipidi	4.0 - 8.0

SOSTANZE MINERALI

esprese in g/kg di sostanza secca

Potassio	20.0 - 30.0
Sodio	0.2 - 0.8
Magnesio	1.0 - 3.0
Calcio	1.0 - 2.0
Fosforo	0.0 - 17.0

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008
certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed
additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE per 1 g di prodotto

Batteri aerobi mesofili	max 5 x 10 ³
Batteri coliformi	max 10
Spore di Clostridium solfito-riduttori	max 10
Salmonella (in 25 g)	negativo
Escherichia coli	negativo
Staphilococcus aureus	negativo

COMPOSIZIONE MEDIA IN AMINOACIDI TOTALI espressa in % di proteine grezze

Alanina	3.50	Lisina	3.72
Arginina	3.17	Metionina	0.72
Acido aspartico	5.10	Fenilalanina	2.79
Acido glutammico	9.00	Prolina	3.14
Glicina	2.49	Serina	2.80
Leucina	4.80	Tirosina	2.00
Istidina	1.25	Treonina	3.20
Isoleucina	3.40	Valina	3.60

COMPOSIZIONE MEDIA VITAMINICA espressa in mg/kg di sostanza secca (ppm)

B1 (Tiamina)	1800 - 2000
B5 (Calcio Pantotenato)	50 - 160
B6 (Piridoxina)	20 - 50
PP (Niacina)	200 - 300
B12 (Cianocobalamina)	2 - 5

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.