



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

NEXT CREMO'

CREMA DI LIEVITO, PREPARATO SPECIFICO PER L'AFFINAMENTO DEI VINI, 100% SACCHAROMYCES CEREVISIAE.



VANTAGGI

- Lievito fresco in crema, specifico per l'affinamento dei vini.
- Prodotto fresco derivato dalla prima propagazione di un ceppo specifico di *Saccharomyces cerevisiae*.
- Durante l'affinamento garantisce un rilascio di sostanze provenienti dalla autolisi della cellula, come polisaccaridi parietali (mannoproteine), nucleotidi e sali minerali.
- Riduce il potenziale redox del vino – migliora il potere antiossidante naturale del vino.
- Attenuazione del sentore di amaro e della ruvidezza.
- Miglioramento dell'equilibrio gustativo del vino.
- Aumenta la sapidità e la persistenza gustativa di bianchi e rosati.
- Permette di ridurre notevolmente l'uso di solfiti, di mannoproteine esogene, tannini e soprattutto di stabilizzanti come gomma arabica, carbossimetilcellulosa e poliaspartato.



CHE COS'È

Preparato di lievito fresco leggermente autolisato.

Il prodotto deriva dalla prima propagazione di un ceppo specifico di *Saccharomyces cerevisiae*.

Prodotto garantito per l'assenza di microrganismi contaminanti come lieviti non *saccharomyces*, batteri lattici e acetici.



DOSAGGIO

20 – 80 g/hl su vini bianchi, rosati e rossi. Da usare dalla fine della fermentazione alcolica e durante tutto il periodo dell'affinamento.



MODALITÀ D'USO

Sciogliere direttamente nel vino garantendo l'omogeneizzazione.

Valutare l'uso abbinato di NextZyme Beta (beta glucanasi) per accelerare il rilascio delle mannoproteine.

Si consiglia di mescolare la massa durante il trattamento con uso di agitatore o gas inerte, una o due volte alla settimana.

Tempo suggerito per il trattamento: 15 – 30 giorni. Non ci sono controindicazioni per lasciare il prodotto in contatto con il vino per tempi più lunghi.

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Flacone da 1 kg, tanica da 5 kg.

Conservare in frigo a temperatura inferiore 8°C. Una volta aperta la confezione, si consiglia a richiuderla accuratamente.



DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Amnesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Prodotto in Europa.
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta.
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

SPECIFICHE ANALITICHE

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	Crema colore marrone chiaro
pH	5,5
Lieviti non saccharomyces	<10 ufc/g
Batteri acetici	<10 ufc/g
Batteri lattici	<10 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990
www.vinext.it - info@vinext.it