



PRORESTART

.....
Ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* immobilizzato in alginato
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Prorestart è un prodotto ideato per l'ottenimento di vini passiti, per le fermentazioni con metodo Charmat e per la cura degli arresti fermentativi.

I lieviti immobilizzati presentano il vantaggio di poter essere facilmente dosabili e di essere facilmente estraibili dal vino dopo aver svolto la fermentazione in modo totale o parziale.

Una delle tecniche più frequentemente utilizzata per immobilizzare i microrganismi consiste nella loro incapsulazione all'interno di una matrice di alginato permeabile ai substrati e ai metaboliti sintetizzati dalla loro attività, ma che non permette la dispersione dei lieviti.

Prorestart è ottenuto dall'incapsulamento di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* in alginato e si presenta sotto forma di sfere disidratate con un diametro di circa 2 mm.

I lieviti immobilizzati risultano più resistenti agli stress fermentativi rispetto ai L.S.A. grazie alla tecnica con cui vengono ottenuti che non prevede la fase di liofilizzazione; danno vini più puliti di quelli fermentati con i lieviti liofilizzati per cui sono più facilmente filtrabili; possono essere in qualsiasi momento separati dal mezzo in fermentazione e sono quindi ideali per l'ottenimento di vini in cui si desideri un determinato residuo zuccherino (moscato d'asti, passiti, vin santo ecc.). Inoltre possono essere riutilizzati in più fermentazioni successive.

In aggiunta a queste caratteristiche il ceppo immobilizzato nel **Prorestart** è stato scelto per la resistenza ad elevate gradazioni alcoliche e ad alti tenori di solforosa oltre che per l'ottima cinetica fermentativa anche in mosti-vini molto puliti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti *Saccharomyces cerevisiae* immobilizzati in alginato di calcio.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 50 a 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Metodo Charmat

- aggiungere al vino 10-30 g/hL di nutriente,
- aggiungere gli zuccheri necessari (se <30 g/L ricordare che il preparato **Prorestart**, in monouso, evita anche l'intorbidamento del vino).





PRORESTART

- inoculare il lievito direttamente in vasca o nella nutrice, permettendo un lento e costante movimento.
N.B. **Prorestart** è adatto al pluriuso ma prevede una filtrazione post fermentativa.

Arresti o rallentamenti di fermentazione

- inoculare **Prorestart** nel vino, mantenendolo all'interno di una nutrice,
- in casi particolarmente difficoltosi pre-acclimatare il lievito al grado alcolico inoculandolo in un mosto,
- immediatamente dopo l'esaurimento degli zuccheri trasferire la biomassa in un altro vino con zuccheri residui.

N.B. In assenza di zuccheri la massa fermentante entra in autolisi e perde la sua vitalità.

Vini in cui si desidera un residuo zuccherino

- inoculare **Prorestart** nel vino, condurre la fermentazione con le consuete precauzioni,
- quando viene raggiunto il grado alcolico desiderato, allontanare la biomassa, raffreddare il vino, travasare e solfitare,
- in casi particolarmente difficoltosi saranno necessari più travasi o eventualmente filtrazioni su setti porosi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Prorestart deve essere conservato a una temperatura intorno ai +4°C. Dopo l'apertura dell'imbollo il prodotto deve essere utilizzato immediatamente.

Pacchetti da kg 1 netti.

