



Oxyvor™

Il miglior nemico dell'ossigeno

Descrizione

Oxyvor™ è un lievito inattivo specifico a tenore garantito di glutathione per proteggere i mosti bianchi e rosati dall'ossidazione in fase prefermentativa messo a punto dall'Institut Coopératif du Vin - ICV.

Aggiunto nelle primissime fasi della vinificazione, Oxyvor™ permette di conservare il potenziale aromatico delle uve e preservare la frazione colorante, consentendo al contempo di ridurre utilizzo di solforosa grazie all'azione sinergica antiossidante.

Applicazione e risultati

• Capacità antiossidante

Durante la fase prefermentativa, i mosti bianchi e rosati (specialmente in caso di vinificazioni senza o con pochi solfiti aggiunti) sono soggetti a fenomeni ossidativi che ne diminuiscono il potenziale aromatico e favoriscono il rischio di imbrunimento, riducendo la qualità del vino.

Oxyvor™ favorisce la preservazione della freschezza aromatica grazie all'immediato rilascio nel mosto di glutathione ridotto (GSH) di cui ne è naturalmente ricco, interrompendo le reazioni ossidative e proteggendo la qualità dei mosti bianchi e rosati con un utilizzo limitato di SO₂.

L'utilizzo di Oxyvor™ è indicato per vinificazioni di qualità in cui si vuole preservare il potenziale aromatico e la frazione colorante dei vini bianchi e rosati, in particolare in varietà sensibili alle ossidazioni, in mosti con un contenuto significativo di rame per prevenire ossidazioni chimiche, nelle fasi di pressatura dove spesso la solforosa non viene aggiunta o in quantità non sempre sufficiente.

• Efficienza e rapidità

L'utilizzo di Oxyvor™ è semplice e veloce.

Omogeneizzare Oxyvor™ in acqua o mosto e aggiungere sulle uve e sul mosto in uscita dalla pressa.

Oxyvor™ garantisce una protezione ottimale del mosto sin dalla prima aggiunta, rilasciando glutathione in forma ridotta e i suoi precursori in una decina di minuti.

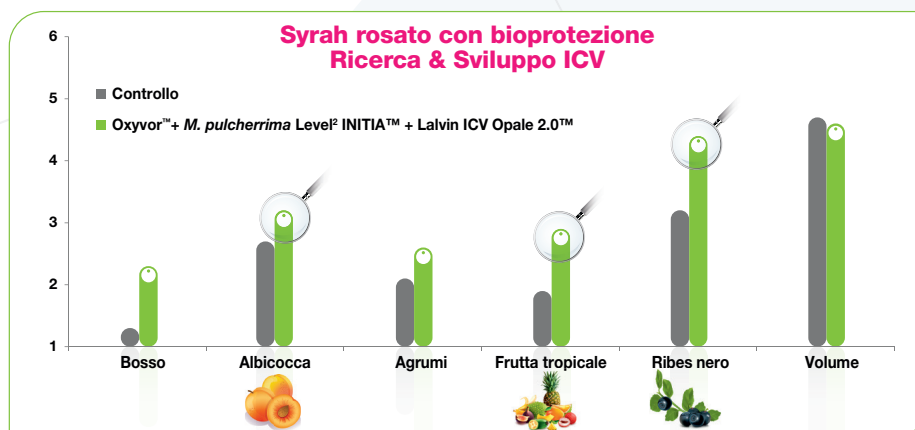
LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO

• Stabilità nel tempo

Oxyvor™ rappresenta un valido strumento naturale per proteggere in maniera ottimale i mosti dall'ossidazione nella fase prefermentativa e condurre vinificazioni con apporto limitato di solfiti, permettendo di ottenere vini con un contenuto di SO₂ totale più basso e al contempo, più longevi.



- **Oxyvor™** è un lievito inattivo specifico a tenore garantito di glutazione ottenuto da un *Saccharomyces cerevisiae* selezionato e validato dal Team di Ricerca & Sviluppo ICV con più di 30 anni di esperienza nella selezione di lieviti per la vinificazione.

Dosaggio e istruzioni per l'uso

Oxyvor™ è stato messo a punto specificatamente per un utilizzo in fase prefermentativa.

Dose consigliata: 40 g/q o hL su uva o mosto

Due modalità di aggiunta:

- Frazionare l'aggiunta del prodotto per favorire il rilascio di glutazione in ogni momento di ingresso di ossigeno
- Un'unica aggiunta su mosto in uscita dalla pressa prima del trasferimento alla fase successiva (agli scambiatori o nella vasca di flottazione)

Confezione e conservazione

- Confezioni da 1 kg
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2022



LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original *by culture*