

ATTIVANTI

# B-Power

Autolisato totale liquido ricco di vitamine ed amminoacidi, prodotto in assenza di shock termici ed in ambiente asettico



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** autolisato totale liquido, ricco di vitamine e amminoacidi, prodotto in assenza di shock termici ed in ambiente asettico.
- ◆ **Interesse enologico:** Questo particolare processo garantisce a B-power, a differenza dei prodotti tradizionali, l'**integrità del patrimonio vitaminico** presente nella materia prima di partenza.

Nella tabella seguente sono riportate le quantità di vitamine presenti in B-Power rispetto a quelle mediamente presenti nei

VITAMINE	U.M.	B-POWER	AUTOLISATO SECCO
B1 (Tiamina)	mg/kg	137,2	10-18
B6 (Piridossina)	mg/kg	140	60-80
PP (Niacina)	mg/kg	860	350-600
Acido folico	mg/kg	160	
B5 (acido Pantotenico)	mg/kg	590	120-190
BIOTINA	mg/kg	6,8	
B12 (Cianocobalamina)	µg/kg	15	0,9-1,6
APA	mg/kg	42 500	20000-40000

*La particolare ricchezza in vitamine e cofattori rende B-Power un indispensabile ausilio per il corretto metabolismo dei lieviti in fase fermentativa.*

Ogni enzima, per svolgere l'attività catalitica per il quale è designato, ha la necessità di legarsi ad una molecola: detta coenzima. Nello specifico, l'apoenzima (parte non attiva dell'enzima) + coenzima costituiscono l'oloenzima ossia la molecola attiva che svolge attività catalitica. I coenzimi sono vitamine o sono derivati dalle stesse. In tabella i principali coenzimi e i loro precursori metabolici.

VITAMINE	COENZIMI
B1 (Tiamina)	Tiamina pirofosfato (TPP)
B6 (Piridossina)	Piridossalfosfato (PLP)
PP (Niacina)	Coenzimi nicotinamidici NAD e NADP
Acido folico	Tetraidrofolati
B5 (acido Pantotenico)	Fosfopanteteina e Acetil CoA

B-Power essendo un attivante ricco in vitamine è la base per una fermentazione regolare, per una bassa produzione di acetaldeide, per una maggiore produzione di aromi. La fermentazione e le vie di biosintesi di composti aromatici infatti non sono altro che un susseguirsi di reazioni enzimatiche che sono ottimizzate dalla presenza di coenzimi/vitamine.

Una bassa produzione di acetaldeide comporta un minor legame con i solfiti e quindi la possibilità di utilizzare meno solforosa durante i processi di fermentazione.

#### ◆ B-POWER È LA BASE PER PRODURRE VINI CON BASSO CONTENUTO DI SOLFITI:

Al contrario, una carenza di vitamine potrebbe portare il lievito a produrre molta acetaldeide e a non metabolizzare gli amminoacidi disponibili togliendo freschezza al vino fornendo quindi nutrimento per batteri malolattici e altri microrganismi indesiderati.

B-Power propone un **giusto equilibrio tra patrimonio amminoacidico e vitaminico**, in modo da assicurare che il lievito abbia la capacità di metabolizzare correttamente tutti gli amminoacidi forniti, prevenendo ossidazioni precoci, fermentazioni malolattiche non gradite, formazione di ammine biogene.

Essendo B-Power formulazione liquida il patrimonio amminoacidico in forma libera è molto elevato, subito pronto per essere metabolizzato dai lieviti e trasformato in **patrimonio aromatico**.

Da non trascurare che durante il processo di autolisi totale viene lisata anche la parete cellulare e la membrana cellulare, componenti ricchi in prodotti nobili come mannoproteine, ergosterolo, polisaccaridi parietali.

B-Power è un attivante liquido innovativo, facile da usare, stabilizzato senza trattamento termico, che non richiede la catena del freddo per essere consegnato o stoccato.



## ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Aggiungere durante la preparazione del mosto di avviamento o ad inizio fermentazione mediante rimontaggio. Aggiungere nella preparazione delle basi spumante per la rifermentazione.
- ◆ **Dosi:** 20 a 100 g/hL.



## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ ART.01498 Flacone da 1 kg  
ART.01499 Tanica da 10 kg  
ART.02007 IBC da 1000 kg
- ◆ Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore. Utilizzare il prodotto appena aperta la confezione.  
DLUO: 2 anni nell'imballaggio originale chiuso.

REV 1. 22/06/2023

*Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).*

**LAMOTHE-ENOCEA**

VIA PIEMONTE, 2/4 - 37060 SONA (VR), ITALIA • TEL : +39 045-4743109 • WWW.LAMOTHE-ENOCEA.COM