

NATJJA FIZZ™

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN



Mejora del bienestar de la levadura para la toma de espuma en cuba cerrada y la optimización de sus capacidades de revelación aromática

APLICACIONES ENOLÓGICAS

NATJJA FIZZ™ es un innovador nutriente para la levadura 100% de origen biológico, concebido para mejorar y proteger el bienestar y el estado fisiológico de las levaduras enológicas en condiciones de toma de espuma Charmat. Al unir una nutrición orgánica equilibrada con el efecto anti-radicales libres de un quitosano específico de origen fúngico y la función antiestrés de los minerales (magnesio y zinc) de origen levaduriano, no solo contribuye a optimizar el metabolismo secundario de revelación aromática de la levadura, sino también a asegurar la toma de espuma.

APLICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosis de empleo y protocolo: para una toma de espuma en cuba cerrada, añadir 20 g/hL de **NATJJA FIZZ™** en la cuba.

Un aporte de **NATJJA FIZZ™** a 20 g/hL corresponde a un aporte de nitrógeno asimilable (en equivalente técnico) de 18 mg/L.

Suspender **NATJJA FIZZ™** agitando rápidamente en 10 veces su volumen en agua tibia o vino. Tras la incorporación, homogeneizar bien el vino. Una vez preparada, la formulación ha de usarse en el mismo día.

CARACTERÍSTICAS

Composición:

- Autolisado de levadura [*Saccharomyces cerevisiae*]: contenido en nitrógeno orgánico <11,5% de materia seca (equivalente en nitrógeno) y contenido en aminoácidos entre 10% y 20% de la materia seca (equivalente en glicina).
- Levaduras inactivadas [*Saccharomyces cerevisiae*]: contenido en nitrógeno orgánico <9,5% de materia seca (equivalente en nitrógeno).
- Quitosano (origen *Aspergillus niger*).

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg.

Guardar en un lugar seco y sin olores, entre 5 y 25°C. Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede ser conservado.

NATJJA FIZZ™

Acciones sinérgicas anti-radicales libres para favorecer el estado fisiológico de la levadura

En condiciones respiratorias, pero también en presencia de etanol, la levadura enológica produce radicales libres responsables, principalmente, de:

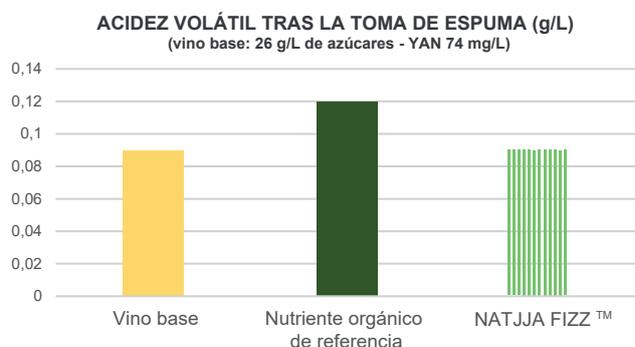
- la alteración del ADN de la levadura,
- la inducción de la muerte celular,
- la degradación de la membrana plasmática (que puede dar lugar a una disminución de la internalización de los precursores aromáticos),
- la destrucción de enzimas y aminoácidos (que puede limitar la conversión de los precursores en aromas).



NATJJA FIZZ™, por su riqueza en nitrógeno exclusivamente orgánico, permite una nutrición mejor regulada para evitar un crecimiento excesivo de la población en fermentación.

Además, el alto contenido en magnesio y zinc de **NATJJA FIZZ™** interviene para limitar el estrés causado por la presencia de etanol y CO₂. La disminución del estrés por etanol, así como la presencia de un quitosano específico, reduce la actividad nociva de los radicales libres sobre la salud de la levadura, contribuyendo así a su bienestar general. De este modo, la levadura puede expresar mejor su metabolismo secundario de revelación de los aromas del vino durante la toma de espuma.

Resultados probados en la limitación del estrés sufrido por la levadura



En situaciones de estrés oxidativo, las levaduras enológicas tienden a producir más ácido acético y a veces su éster, el acetato de etilo.

Tras una nutrición garantizada por **NATJJA FIZZ™**, los vinos obtenidos presentan en general una menor acidez volátil y un contenido de acetato de etilo más bajo. Estas observaciones sugieren que el estrés oxidativo de la levadura se ve limitado por la presencia de **NATJJA FIZZ™** desde el inicio de la toma de espuma.

La expresión plena de los aromas afrutados del vino, gracias a la mejora del bienestar de la levadura



Nuestros resultados de los análisis aromáticos y sensoriales validan el interés de **NATJJA FIZZ™** como vía nutricional innovadora. El impacto anti-radicales libres de **NATJJA FIZZ™** combina la reducción del estrés oxidativo de la levadura y la preservación de los aromas liberados. De este modo, los vinos obtenidos expresan mejor su potencial aromático.