

# EASYFERM®

PRIMA ANCORA DELLA SCELTA DEL LIEVITO



IL PRIMO SISTEMA AUTOMATICO  
PER OTTIMIZZARE LE OPERAZIONI DI  
REIDRATAZIONE E PRECONDIZIONAMENTO  
DEL LIEVITI

Una vasta sperimentazione condotta dal settore R&D Ju.Cla.S. dell'Enologica Vason su vinificazioni in bianco e in rosso di diverse varietà di uva, ha portato a considerare che il successo di una fermentazione, non è solamente frutto della scelta del miglior lievito e del dosaggio dei nutrienti più adeguati, forniti al momento ottimale. Le necessità legate al trasporto ed allo stoccaggio dei lieviti hanno fatto sì che la forma secca sia la più utilizzata nel settore enologico. Il processo industriale di essiccazione comporta, oltre ad una certa perdita di vitalità, la necessità di ricreare le condizioni ottimali per la ripresa dell'attività fermentativa.

Questa fase, chiamata reidratazione, è estremamente delicata per la sopravvivenza ed il mantenimento delle attività funzionali del lievito; è quindi molto importante creare delle condizioni che siano il più possibile rispettose della cellula di lievito. I ricercatori di Enologica Vason, in collaborazione con Ju.Cla.S., hanno messo a punto **EASYFERM®**: il primo sistema per ottimizzare tutte le fasi di reidratazione e di precondizionamento del lievito in automatico.

## RISULTATI OTTENUTI

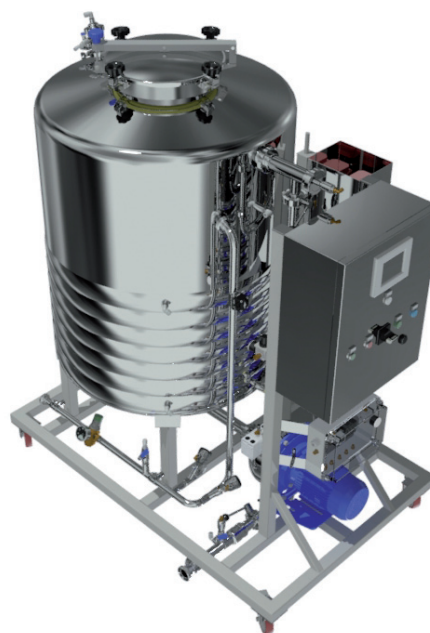
- riduzione al minimo del rischio di arresti fermentativi;
- veloce predominanza nei confronti della microflora indigena;
- fermentazioni pulite;
- chiara espressione delle caratteristiche del lievito;
- contenimento dei costi;
- controllo dell'inoculo e del "ped de cuve" in automatico;
- estrema ripetitività del metodo e quindi dei risultati ottenibili.

## IMPIEGHI

**EASYFERM®** è utilizzabile per la corretta reidratazione dei lieviti secchi o in pasta da utilizzare nelle fermentazioni dei mosti e nelle prese di spuma. È adatto per la preparazione di "ped de cuve" nelle rifermentazioni o in caso di arresti di fermentazione. È indicato anche per la preparazione di soluzioni stabili di polveri e/o liquidi. Utilizzabile quale unità di ricircolo per un lavaggio CIP o, nella versione PDC, come pre-selettore per trasferimento liquidi.

## VANTAGGI

La reidratazione non è solo da considerarsi un'aggiunta di acqua al lievito: a tutti gli effetti si tratta di un precondizionamento dei lieviti prima del loro inoculo nella massa da fermentare. In questo modo sono in grado di assicurare la radicazione e una veloce predominanza del ceppo inoculato rispetto alla microflora indigena. Si ottengono aumenti rilevanti della vitalità cellulare, fermentazioni pulite ed una diminuzione significativa del rischio di arresti fermentativi. Il processo gestito in automatico rende i risultati molto ripetitivi indipendentemente dagli impedimenti che un periodo come quello vendemmiale, possono apportare ad una corretta manualità di questa operazione importante e delicata.



**JU.CLA.S.®**  
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



## EASYFERM®

NOCH VOR DER WAHL DER HEFE

**DAS ERSTE AUTOMATISCHE SYSTEM ZUR OPTIMIERUNG DER VORGÄNGE VON REHYDRATION UND AUFBEREITUNG DER HEFE**

Umfangreiche Tests, die von der Branche R&S von Enologica Vason bei Rot- und Weißweinerstellung mit verschiedenen Traubenvarianten durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass der Erfolg einer Fermentation nicht nur mit der Wahl der besten Hefe und der Dosierung der am besten geeigneten Nährstoffe, die im richtigen Moment hinzugefügt werden, zusammenhängt. Die Bedürfnisse in Bezug auf Transport und Lagerung der Hefen haben dazu geführt, dass Trockenhefen in der oenologischen Branche am häufigsten verwendet werden. Der industrielle Trocknungsprozess führt, neben einem gewissen Verlust an Vitalität, zur Notwendigkeit, optimale Bedingungen zu schaffen, damit die Fermentation wieder aktiviert wird. Diese, als Rehydratation bezeichnete Phase ist extrem empfindlich in Bezug auf das Überleben und den Erhalt der fermentativen Aktivität; daher ist es wesentlich, Bedingungen zu schaffen, die so weit wie möglich die Hefezellen schützt. Die Forscher von Enologica Vason haben in Zusammenarbeit mit Ju.Cla.S. das System **EASYFERM®** fertiggestellt: Das erste System, bei dem die Phasen der Rehydratation und der Aufbereitung der Hefe automatisch optimiert wird.

### ERGEBNISSE

- Reduzierung auf ein Mindestmaß der Fermentationsabbrüche;
- Schnelle Dominanz über ursprüngliche Mikroflora;
- Saubere Fermentation;
- Klare Definition der Eigenschaften der Hefe
- Begrenzte Kosten;
- Automatische Kontrolle des Inokulums und des Bodensatzes;
- Methode immer wiederholbar und daher auch die Ergebnisse.

### ANWENDUNG

**EASYFERM®** wird bei der Fermentation von Most und bei der Schaumbildung für eine korrekte Rehydratation der Trockenhefen oder Hefepasten verwendet. Es eignet sich für die Bildung von Bodensatz, bei erneuter Fermentation oder bei Fermentationsabbruch. Außerdem dient es bei der Vorbereitung von stabilen Lösungen von Pulver und/oder Flüssigkeiten und eignet sich als Umwälzeinheit für eine CIP-Reinigung oder, in der Version PDC, als Preselector für die Verlagerung von Flüssigkeiten.

### VORTEILE

Die Rehydratation ist nicht nur das einfache Hinzufügen von Wasser zur Hefe: Es handelt sich vielmehr um eine Aufbereitung der Hefen vor ihrem Inokulum in die Fermentationsmasse. Auf diese Weise sind sie in der Lage, für eine Verwurzelung und eine schnelle Dominanz des inokulierten Zellstamms im Vergleich zur ursprünglichen Mikroflora zu garantieren. Damit werden deutliche Steigerungen der Zellvitalität erreicht, saubere Fermentation, sowie eine erhebliche Verminderung des Fermentationsabbruchs. Der Prozess wird automatisch verwaltet und die Ergebnisse sind extrem wiederholbar, und zwar unabhängig von Unterbrechungen, die sich bei einem Zeitraum wie der Ernte bei einer manuellen Verwaltung während diesem wichtigen und empfindlichen Vorgang ergeben würde.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE WEINHERSTELLUNG



## EASYFERM®

EVEN BEFORE THE CHOICE OF YEAST

**THE FIRST AUTOMATIC SYSTEM TO OPTIMISE YEAST REHYDRATION AND PRECONDITIONING**

A broad-spectrum experiment conducted by the R&D Division of Enologica Vason on red and white vinification of several grape varieties, has shown that successful fermentation is not only the result of choosing the best yeast and dosage of the most appropriate nutrients, supplied at the right moment. Yeast transport and storage requirements have made dry yeast the most used in the wine industry. The industrial drying process, in addition to a certain loss of vitality, entails the need to create the ideal conditions for the resumption of fermentation. This phase, known as rehydration, is crucial for the survival and maintenance of the functional activity of yeast; it is therefore very important to create conditions that are as respectful of the yeast cell. Researchers of Enologica Vason, in collaboration with Ju.Cla.S., have developed **EASYFERM®**: the first system to optimise all stages of rehydration and preconditioning of yeast.

### RESULTS

- minimises the risk of interrupted fermentation;
- fast predominance of indigenous micro-flora;
- clean fermentation;
- clear expression of yeast properties;
- low cost;
- automatic control of inoculation and "«*ped de cuve*»";
- high repeatability of the method and therefore of the results.

### APPLICATIONS

**EASYFERM®** is suitable for proper rehydration of dried yeasts, or in pasta for use in fermentation of musts and re-fermentation. It can be used to prepare the «*ped de cuve*» in re-fermentation, or in the case of interrupted fermentation. It is also suitable for the preparation of stable solutions of powders and/or liquids. **EASYFERM®** can be used as a recirculation unit in CIP wash or, in the PDC version, as a selector for liquid transfer.

### BENEFITS

Rehydration is not intended only as an addition of water to the yeast: by all standards, it is a yeast preconditioning process that takes place prior to inoculation into the mass to be fermented. In this way, it ensures rooting and fast predominance of the inoculated strain compared to the indigenous micro-flora. The process significantly increases cellular vitality, clean fermentation and sizeably decreases the risks due to interrupted fermentation. This fully automatic process provides consistent results, regardless of obstacles that a period such as the harvest can create when handling this crucial and delicate operation.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



## EASYFERM®

AVANT MÊME DE CHOISIR LA LEVURE

**LE PREMIER SYSTÈME AUTOMATIQUE POUR OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE RÉHYDRATION ET DE PRÉCONITIONNEMENT DES LEVURES**

Une vaste expérimentation, menée par le secteur R & S d'Enologica Vason sur les vinifications en blanc et rouge de différentes variétés de raison, a fait constater que le succès d'une fermentation ne dépend pas seulement du choix de la meilleure levure et du dosage des nutriments les plus adéquats, fournis au moment optimal. C'est en raison des besoins liés au transport au stockage des levures que la forme sèche est la plus utilisée dans le secteur œnologique. Le processus industriel de séchage implique, outre une certaine perte de vitalité, la nécessité de réinstaurer les conditions optimales pour la reprise de l'activité de fermentation. Cette phase, dénommée réhydratation, est cruciale pour la subsistance et le maintien des activités fonctionnelles de la levure ; et il faut donc instaurer des conditions si possible les plus respectueuses de la cellule de levure. Les chercheurs chez Enologica Vason, en collaboration avec Ju.Cla.S., ont mis au point **EASYFERM®**: le premier système apte à optimiser toutes les phases de réhydratation et de préconditionnement de la levure en automatique.

### RÉSULTATS OBTENUS

- réduction au minimum du risque d'arrêts de fermentation;
- prédominance rapide par rapport à la microflore indigène;
- fermentations propres;
- expression claire des caractéristiques de la levure;
- maîtrise des coûts;
- contrôle de l'inoculum du «*ped de cuve*» en automatique;
- extrême répétitivité de la méthode et donc des résultats à obtenir.

### APPLICATIONS

**EASYFERM®** peut être utilisé pour la bonne réhydratation des levures sèches ou en pâte à utiliser dans les fermentations de moûts et dans les prises de mousse. Il convient pour la préparation de «*ped de cuve*» dans les refermentations ou en cas d'arrêts de fermentation. Il convient aussi pour la préparation de solutions stables de poudres et/ou de liquides. À utiliser comme unité de recyclage pour un lavage CIP ou, dans la version PDC, comme préselecteur pour le transfert des liquides.

### AVANTAGES

La réhydratation ne se résume pas à un ajout d'eau à la levure: il s'agit sous tous points de vue d'un préconditionnement des levures avant leur inoculation dans la masse à fermenter. Ainsi, elles sont en mesure d'assurer l'enracinement et une rapide prédominance de la souche inoculée par rapport à la microflore indigène. On obtient des augmentations considérables de la vitalité cellulaire, des fermentations propres et une diminution significative du risque d'arrêts de fermentation. Le processus géré en automatique rend les résultats très répétitifs indépendamment des obstacles qu'une période comme celle de la vendange peut tendre à une bonne maîtrise de cette opération importante et délicate.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



## EASYFERM®

ANTES INCLUSO DE ELEGIR LA LEVADURA

**EL PRIMER SISTEMA AUTOMÁTICO QUE OPTIMIZA LAS OPERACIONES DE REHIDRACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO PREVIO DE LAS LEVADURAS**

La amplia investigación llevada a cabo por la división R & S de Enológica Vason sobre la vinificación de blanco y tinto en distintas variedades de uva ha concluido que el éxito de una fermentación no solo es fruto de la elección de la mejor levadura y de la dosificación de los nutrientes más adecuados, todo ello dispuesto en el momento óptimo. Las necesidades relacionadas con el transporte y el almacenaje de las levaduras han comportado que en el sector enológico se utilice más la forma seca. El proceso industrial de secado comporta, además de cierta pérdida de vitalidad, la necesidad de recuperar las condiciones óptimas para retomar el proceso de fermentación. Esta fase, denominada rehidratación, es muy delicada por la supervivencia y el mantenimiento de las actividades funcionales de la levadura. Por ello, es muy importante crear unas condiciones que respeten al máximo la célula de la levadura. Los investigadores de Enológica Vason, en colaboración con Ju.Cla.S., han creado **EASYFERM®**: el primer sistema que optimiza todas las fases de rehidratación y preacondicionamiento automático de la levadura.

### RESULTADOS OBTENIDOS

- máxima reducción del riesgo de paradas en la fermentación;
- rápido predominio ante la microflore indígena;
- fermentación limpia;
- clara expresión de las características de la levadura;
- reducción de costes;
- control de la inoculación y del «*ped de cuve*» automático;
- alta repetitividad del método y, por tanto, de los resultados obtenidos.

### USOS

**EASYFERM®** se utiliza para realizar una correcta rehidratación de las levaduras secas o en pasta que después se emplearán en la fermentación de mosto y toma de espuma. Está adaptado para la preparación de «*ped de cuve*» en fermentaciones repetidas o en caso de paradas de fermentación. Asimismo, es perfecto para la preparación de soluciones estables de polvo y/o líquido. Puede utilizarse como una unidad de recirculación para un lavado CIP o, en la versión PDC, como preselector para la transferencia de líquidos.

### VENTAJAS

La rehidratación no solo es añadir agua a la levadura: a todos los efectos, se trata de realizar un acondicionamiento previo de las levaduras, antes de inocularlas en la masa que se vaya a fermentar. De esta manera, se garantiza la radicación y un rápido predominio de la cepa inoculada con respecto a la microflore indígena. Se obtiene un aumento significativo de la vitalidad celular, una fermentación limpia y una disminución significativa del riesgo de paradas en la fermentación. El proceso gestionado de forma automática permite obtener unos resultados altamente repetitivos, independientemente de los impedimentos en un periodo como el de vendimia, permitiendo así un correcto tratamiento de esta importante y delicada operación.

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

**JU.CLA.S.®**  
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS

JU.CLA.S. S.r.l.  
via Mirandola, 49/A - ZAI  
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT  
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691  
infojuclas@vason.it - [www.vason.com](http://www.vason.com)