

IL MONITORAGGIO DELLA FERMENTAZIONE

Calcolo del reale fabbisogno nutrizionale del lievito

ANALISI DA EFFETTUARSI RIGOROSAMENTE TRA 1° E 3° GRADI ALCOOL

MASSIMA ESPRESSIONE DELLA Ferm. Gliceropiruvica (8%)

MONITORAGGIO

M08-4385

19/09/08

MONIT 1

ACIDITA' TOTALE			5,80	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,37	g/l
pH			3,43	-	ACIDO PROPIONICO	0,02	g/l
AC.TARTARICO TOTALE			4,42	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,04	g/l
AC.TARTARICO LIBERO	24,7	%	1,09	g/l	ACIDO PIRUVICO	38,0	mg/l
IONE BITARTRATO	64,0	%	2,83	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	11,3	%	0,50	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
AC.MALICO TOTALE			1,76	g/l	ACIDO FUMARICO	9	mg/l
AC.MALICO LIBERO		%	0,85	g/l	ANID.SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO		%	0,88	g/l	ANID.SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO		%	0,03	g/l	AN.SOLFOR.COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO			0,25	g/l	POTERE OSSIDANTE IN SO2 ox		mg/l
ACIDO LATTICO			0,01	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO			96,6	g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO			98,6	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI			19,51	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO			1,43	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO			13,14	%	PIOMBO		ug/l
GLICERINA			2,21	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE			48	mg/l			

CAPACITÀ REPLICATIVA DEI LIEVITI (GEMMAZIONE)

CARENZA DI VIT. B12 E/O ERGOSTEROLO

STATO DI OSSIDABILITÀ DELLE SOSTANZE POLIFENOLICHE

VALUTAZIONE ATTIVITÀ ACETILCOENZIMA A - CARENZA DI VITAMINA B5 - PP

CARENZA DI TIAMINA, VIT. B6

VALUTAZIONE DEL FABBISOGNO AZOTATO CON DISCRIMINAZIONE TRA RICHIESTA DI AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE E AMINOACIDICO

CARENZE: VITAMINE H, B2

PERONOSPORA