



► 18 marzo 2019



ILSA / BIOSTIMOLANTI ILSAC-ON E ILSAGRADER, LE CONFERME DOPO 4 ANNI DI PROVE SU MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, un Doc rosso rubino, dal sapore pieno, asciutto e giustamente tannico. Ilsa, negli ultimi quattro anni, ha testato i suoi biostimolanti Ilsac-On e Ilsagrader in differenti aree di produzione in provincia di Chieti e di Pescara. Nel 2018, a Pianella (Pe), in collaborazione con Cantine Lampato, i risultati hanno confermato un netto aumento di tenore zuccherino, di contenuto in polifenoli e APA (Azoto Frontalmente Assimilabile) rispetto ai tendoni non trattati. Oltre alle conferme su gradi Brix e polifenoli, già testate nelle prove

degli ultimi anni, riveste particolare importanza il risultato in termini di APA, cioè l'azoto sotto forma di amminocidi (arginina, alanina, glutammina, serina e valina), che costituiscono il nutrimento per i lieviti responsabili della fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*) e scongiurano, quindi, rischi di fermentazioni stentate. Ilsac-On, biostimolante 100% vegetale a base di idrolizzato enzimatico di Fabaceae, è stato applicato a partire da post-allegazione, durante lo sviluppo degli acini. Ha consentito una migliore e più uniforme conformazione dei grappoli ed un recupero più veloce da situazioni di stress,

dovute alle intense piogge ed alla presenza di malattie fungine. La sua efficacia sull'aumento dell'attività fotosintetica e di conseguenza sulla produzione di zuccheri e altri composti nobili è stata completata dalle applicazioni di Ilsagrader, a partire dall'invaiaura. Ilsagrader consente di aumentare e trasferire nei grappoli i metaboliti che la pianta ha prodotto, agendo anche sull'uniformità di maturazione e sull'equilibrio tra tutti i parametri importanti per la successiva fase di vinificazione (APA, pH, acidità).
I risultati di questo ed altri test sono disponibili sul sito Ilsa. www.ilsagroup.com