



FERMAID® 0

EL NUTRIENTE ORGÁNICO DE LEVADURA



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional de los Estados Unidos sin fines de lucro que determina que los productos están autorizados para el uso orgánico.

Descripción

FERMAID® 0 es un nutriente resultado de la Investigación de Lallemand sobre el metabolismo del nitrógeno durante la fermentación.

FERMAID® 0 es un autolisado de levadura único con un alto contenido de aminoácidos libres y péptidos, seleccionado por Lallemand. Contiene nitrógeno 100% orgánico y no incluye sales de amonio (DAP ó SDA).

FERMAID® 0 provee de nutrientes para levaduras bien equilibrados:

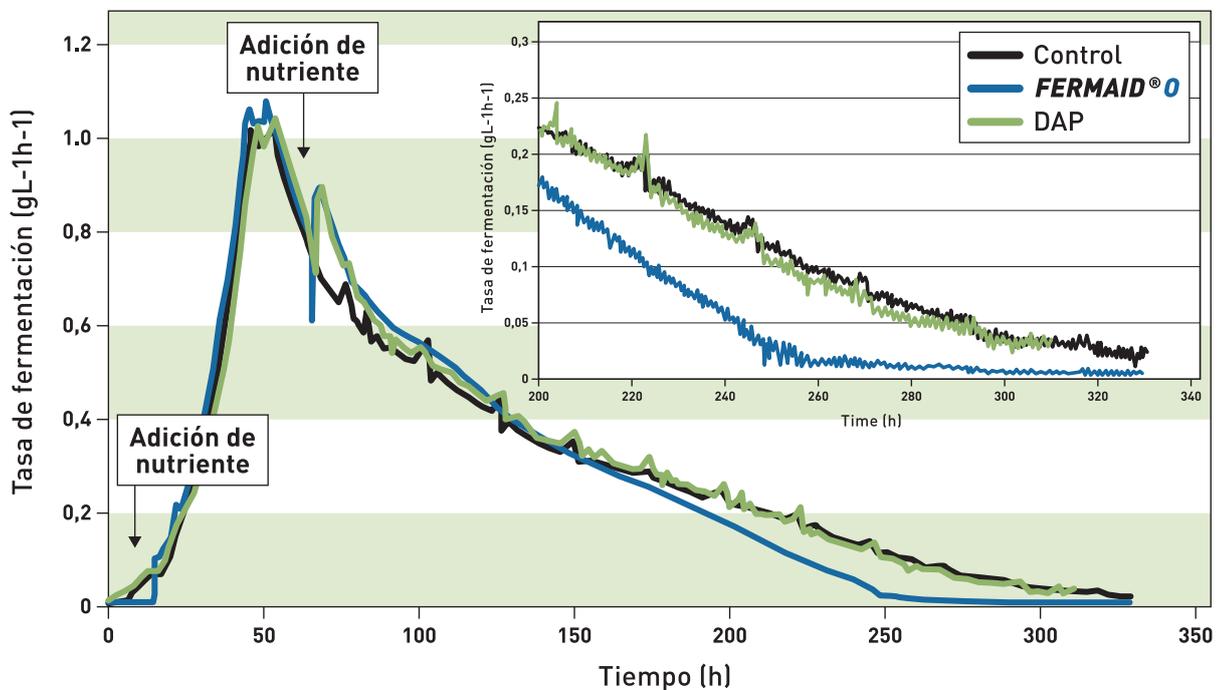
- Aminoácidos y péptidos altamente disponibles. Los aminoácidos son utilizados en forma más eficiente por la levadura que el nitrógeno inorgánico.
- Fuentes naturales de factores de supervivencia para ayudar a la levadura en condiciones de estrés.
- Fuentes naturales de micronutrientes como vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico...) y oligoelementos (magnesio, manganeso, zinc...).

FERMAID® 0 realza el carácter a fruta y el volumen en boca en tanto que disminuye las sensaciones de sequedad.

FERMAID® 0, el nitrógeno es asimilado más lentamente que el nitrógeno mineral, previniendo los picos de la actividad fermentativa en tanto que limita los picos de temperatura.

Aplicación y resultados

GRAFICA 1 Adición de 16 mg/L de NFA en 2 etapas de fermentación (al inicio de la fermentación y a 1/3 de la fermentación) y en 2 formas diferentes: nitrógeno inorgánico (DAP) y nitrógeno orgánico (**FERMAID® 0**).



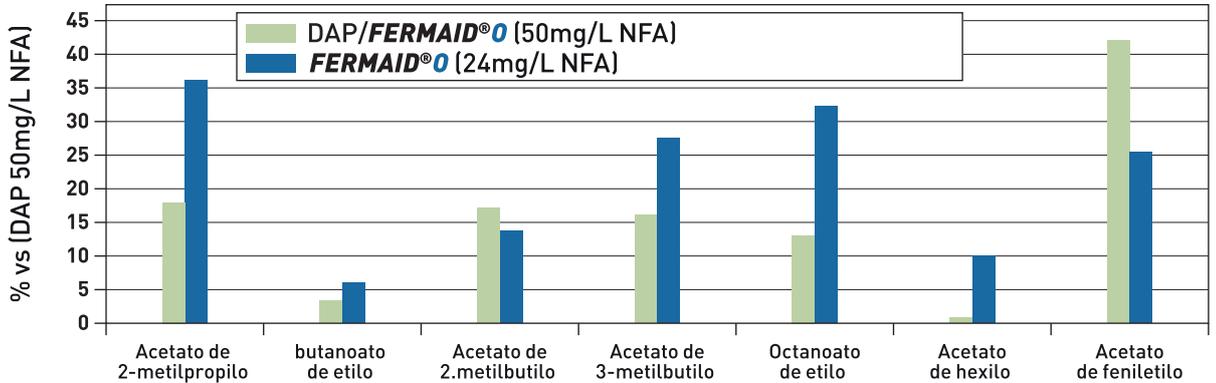
Se observa que para una cantidad equivalente de nitrógeno asimilable añadido, la adición de nitrógeno orgánico que provee **FERMAID® 0** se muestra muy eficiente sobre la cinética de fermentación. De hecho, permite consumir todos los azúcares en un mosto con alta deficiencia de nitrógeno, mientras que la misma cantidad de NFA provisto en la forma de nitrógeno inorgánico no permite completar la fermentación. Ninguna diferencia de hecho puede ser observada entre la fermentación control (en la que no se adiciona nutriente) y la fermentación en la cual se añade Fosfato de Amonio (DAP). En ambos casos se observó parada de fermentación.



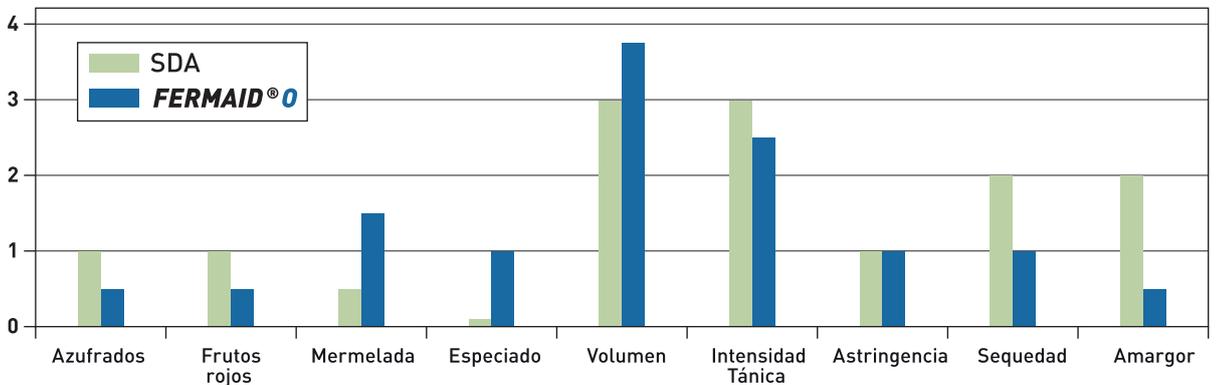
FERMAID® 0

EL NUTRIENTE ORGANICO DE LEVADURA

GRÁFICA 2 Efecto de nutrición inorgánica/orgánica en un Chardonnay fermentado a 16°C en relación a la adición de DAP a 50mg/L de NFA en la producción de compuestos aromáticos (Australian Wine Research Institute, AWRI).



GRÁFICA 3 Efecto de FERMAID® 0 sobre el perfil sensorial de un Syrah (Dpto I+D ICV, Francia).



Dosis e instrucciones de empleo

	NFA (Nitrógeno fácilmente asimilable) en mg/L	
	30 g/hL de producto añadido	40 g/hL de producto añadido
FERMAID® 0	12 mg/L	16 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

- La dosis recomendada es 2x20g/hl (para suministrar el mosto con 15-20 mg/L NFA orgánico)
 - 20 g/hl al inicio de la FA
 - 20 g/hl de 1/4 a 1/3 de FA
- FERMAID® 0 debe ser suspendido en agua (2.5kg FERMAID® 0 en 25L de agua) y adicionado inmediatamente al depósito. Si se prepara con antelación, re-suspender el producto antes de su adición al depósito de fermentación.

Presentación y almacenamiento

- 10 kg (4 bolsas de 2.5kg) y caja de 10 kg
- Almacenar en un ambiente fresco y seco, sin exposición directa al sol o a fuertes olores, a temperatura inferior a 25°C.
- La fecha de caducidad del producto, almacenado a la temperatura recomendada, es 4 años a partir de la fecha de producción.

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Distribuidor



Abril 2015