



FERMAID[®] E BLANC

NUTRIENTE COMPLEJO DE LEVADURA
PARA LA ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

Descripción

FERMAID[®] E Blanc es una formulación innovadora bien equilibrada y completa, desarrollada para la nutrición de la levadura en la fermentación de mostos blancos y rosados, que está asociada a los siguientes efectos:

Fuentes de nitrógeno adicional: sales de amonio + nitrógeno orgánico.

Contribuyen al consumo de azúcar y síntesis proteica y de aromas por parte de la levadura.

Vitaminas:

Esenciales para el crecimiento de la levadura y resistencia al estrés durante la fermentación.

Minerales:

Que juegan un rol esencial en la energía de la levadura y el ciclos enzimáticos.

Promueven la producción de esteres.

Esteroles específicos y ácidos grasos poli-insaturados:

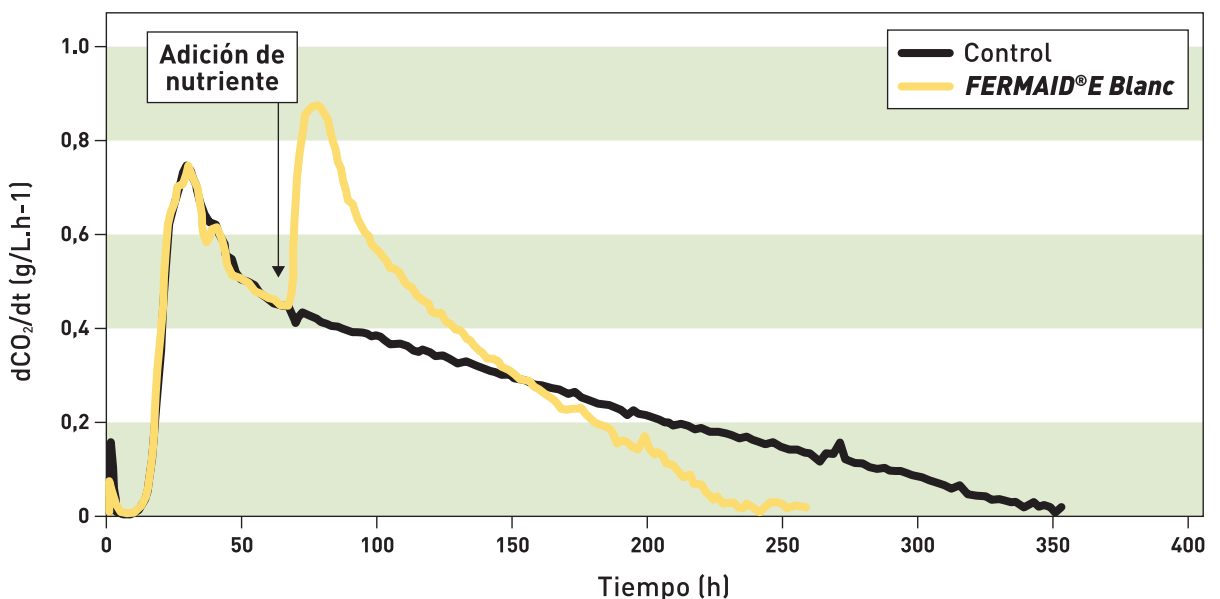
Mejoran la viabilidad y vitalidad de la levadura al final de la fermentación. Fermaid E Blanc contiene una parte importante de este soporte lipídico, esencial en fermentaciones de mostos muy limpios y a temperaturas bajas.

Aplicaciones y resultados

FERMAID[®] E Blanc:

- Corrige deficiencias habituales en mostos blancos y rosados.
- Previene del riesgo de paradas de fermentación.
- Limita las desviaciones organolépticas (Aromas azufrados (SH₂...), acidez volátil...).
- Favorece la complejidad aromática del vino.

GRÁFICA 1 Nutriente : 40g/hL 1/3 de fermentación alcohólica (AF); mosto deficiente en nitrógeno; 24°C ; Levadura 25g/hL

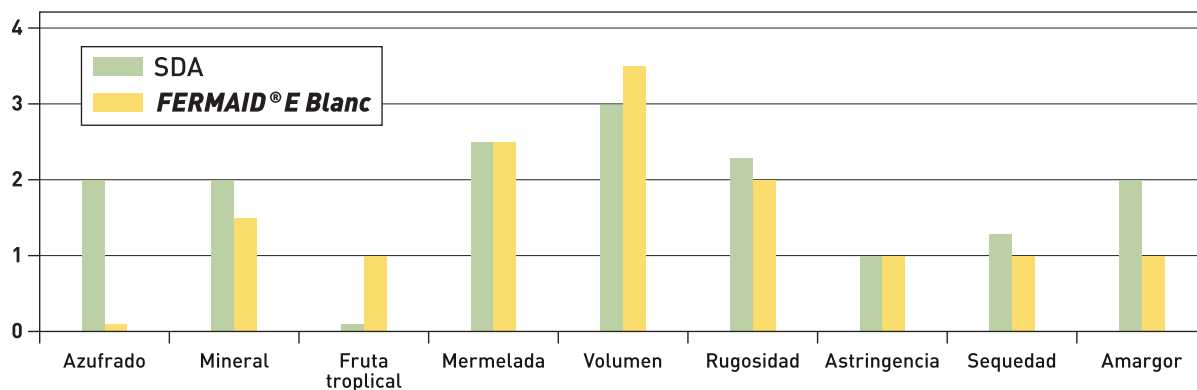




FERMAID® E BLANC

NUTRIENTE COMPLEJO DE LEVADURA
PARA LA ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

GRÁFICA 2 Efecto de **FERMAID® E Blanc** sobre el perfil sensorial de un Sauvignon Blanc (ensayo ICV Dpto I+D).



Dosis e instrucciones de empleo

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en mg/L	
	30 g/hL producto adicionado	40 g/hL de producto adicionado
FERMAID® E Blanc	48 mg/L	64 mg/L
Fosfato diamónico (DAP)	63 mg/L	84 mg/L

- **Uso preventivo:**
Incorporar FERMAID® E Blanc aproximadamente al tercio de la fermentación alcohólica por medio de un remontado abierto por unos minutos, para oxigenar y homogeneizar el nutriente en el mosto. En el caso de una deficiencia severa de nitrógeno, se recomienda incorporarlo en 2 etapas: justo cuando arranca la fermentación, y después del primer tercio.
- **Uso curativo:**
En el caso de parada de fermentación, FERMAID® E Blanc debe añadirse en cada etapa de la aclimatación de la levadura y el tanque con parada de fermentación.
- **Dosis de empleo: 30-40 g/hL**
- Dosis máxima autorizada por la CE: 40 g/hL

Presentación y almacenamiento

- Bolsas de 2,5 kg y cajas de 10 kg
- Almacenar en lugar seco y fresco evitando exposición directa al sol y aromas fuertes por debajo de 25°C
- La fecha de caducidad respetando la temperatura de almacenamiento recomendada es 4 años desde 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