



# FERMAID® F

NUTRIENTE DE LEVADURA PARA LA DETOXIFICACIÓN

## Descripción

**FERMAID® F** es una formulación que combina una levadura inactivada específica y paredes celulares de levadura, desarrollada por el equipo de I+D de Lallemand para evitar y tratar fermentaciones lentas y paradas de fermentación.

Una baja viabilidad de la levadura es un problema común en ciertas fermentaciones alcohólicas. Esto suele estar causado por la presencia de residuos de fungicidas o ácidos grasos saturados de cadena media como hexanoico, octanoico, decanoico y dodecanoico. La producción de estos ácidos grasos saturados por parte de la levadura son favorecidos por condiciones estresantes de fermentación, como baja turbidez del mosto, altos niveles de azúcares, el estado de la levadura seleccionada o temperaturas extremas durante la última fase de fermentación. Los ácidos grasos saturados modifican la capacidad del transporte de azúcar interfiriendo con las proteínas de membrana de transporte de azúcar.

**FERMAID® F** incluye cortezas de levadura con altas propiedades bio-adsorbentes para ácidos grasos de cadena corta y media y fungicidas. Con estas propiedades, **FERMAID® F** ayuda a asegurar el final de las fermentaciones alcohólicas

## Aplicaciones y resultados

Usar **FERMAID® F** para:

- Adsorber y retirar los ácidos grasos de cadena corta (C8,C10,C12), caracterizados como inhibidores de levadura, gracias a las cortezas de levadura específicas con propiedades bio-adsorbentes.
- Limitar el riesgo de fermentaciones lentas o paradas y optimizar la reactivación de la fermentación.
- Adsorber aromas céreos y jabonosos originados por los ácidos grasos de cadena corta.
- Adsorber residuos de fungicidas.

## Dosis e instrucciones de empleo

- **Para uso preventivo**, añadir **30g/hL** al mosto durante el último tercio de la fermentación alcohólica.
- **Para uso curativo**, añadir **40g/hL** al mosto con parada de fermentación antes de añadir la levadura aclimatada al alcohol.
- **Dosis máxima (CEE): 200g/hL.**

## Presentación y almacenamiento

- Bolsas de 2.5kg.
- 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 3 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



Julio 2016