Descripción

FERMAID® es un nutriente complejo de levadura especial apropiado para el uso en la fermentación alcohólica del mosto/uva y vinos espumosos. Desarrollado por Lallemand, el uso de **FERMAID®** reduce el riesgo de fermentaciones lentas o paradas.

FERMAID® E ayuda a la máxima población celular de levadura a superar la fase estacionaria y completar la fermentación alcohólica tan rápido y de manera tan eficiente como sea posible, especialmente bajo condiciones limitantes de nitrógeno disponible.

Un arranque de fermentación de la levadura saludable tomará prioridad preferencial por encima de una posible fermentación con especies indeseables y tendrá menores requerimientos de SO_2 en la vendimia. Para facilitar un final eficiente y rápido de fermentación, **FERMAID**® E aporta una serie de nutrientes esenciales y bio-factores:

- Levadura inactiva específica, base de aas, vitaminas (ácido pantoténico, biotina, ácido fólico y riboflavina) y minerales esenciales (Magnesio, Manganeso, Zinc), así como factores de supervivencia (ácidos grasos poliinsaturados y esteroles).
- Fosfato Diamonico y sulfato biamónico, para una buena multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1) para el correcto desarrollo de la levadura.

Aplicaciones y resultados

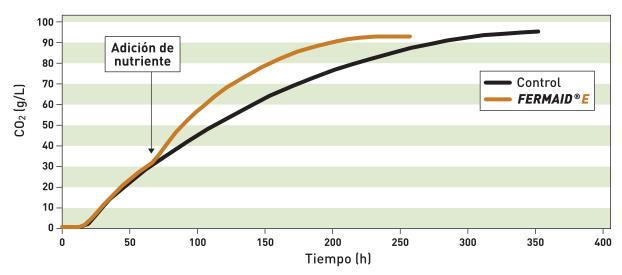
Fermentaciones lentas

Las fermentaciones lentas son microbiológicamente inestables y pueden llevar al crecimiento de organismos contaminantes, levaduras y bacterias, resultando en metabolitos indeseables tales como ácide acético, acetaldehído y diacetilo. **FERMAID®** E es un buen nutriente enológico que favorece buenos resultados de fermentación.

• En mosto con deficiencia en nutrientes

Cuando el NFA es inferior a 125 mg N/L, las cinéticas de fermentación óptimas son obtenidas por suplemento adicional de NFA100-200 mgN/L. Aunque las cinéticas de fermentación sean favorables, con frecuencia los vinos son amargos y duros. En estos casos el suplemento de nutrientes con la adición de **FERMAID® E** con una dosis de 40 g/Hl resultará en vinos de calidad, equilibrados, y mejor sensación en boca.

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



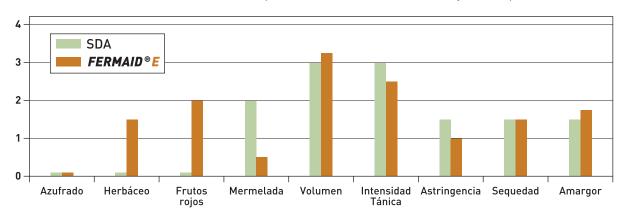
Contenido de Nitrógeno Asimilable del mosto	Estrategia de nutrición de levadura recomendada con FERMAID®E	
< 150 mg/L	20 g/hL FERMAID®E al inicio de fermentación y 20 g/hL a 1/3 de la FA	
150 mg/L < < 250 mg/L	15g/Hl FERMAID®E al inicio de fermentación y 20 g/hL a 1/3 de la FA	
> 250 mg/L	20-30 g/hl FERMAID®E a 1/3 de FA	

Estas estrategias nutricionales serán moduladas con el uso de un protector (Fortiferm®) en caso de temperaturas extremas, mostos muy clarificadas, alcohol potencial elevado.





GRÁFICA 2 Efecto de FERMAID®E sobre el perfil sensorial de un Merlot (Ensayos ICV Dpto I+D).



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® E	42 mg/L	56 mg/L	
Fosfato diamónico (DAP)	63 mg/L	84 mg/L	

- Dosis recomendada: 30-40 g/hL
- Dosis máxima (EEC): 40 g/hL
- Adicionar al mosto durante la fermentación alcohólica

Presentación y almacenamiento

- Bolsas de 2.5 kg o 1 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.



LALLEMAND