

# AROMACTIVIT 1&2

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Mejora del metabolismo aromático de las levaduras.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

El protocolo **AROMACTIVIT 1&2** se basa en la acción combinada de dos nutrientes específicos en dos etapas:

- Primero añadir **AROMACTIVIT 1**, justo después de la siembra de la levadura, con el fin de obtener la biomasa de levadura suficiente para garantizar un alto nivel de revelación aromática, evitando superpoblación de levaduras o un desequilibrio nutricional.
- Segundo añadir **AROMACTIVIT 2**, al tercio de la fermentación alcohólica, para redirigir el flujo metabólico a la biosíntesis aromática.

La optimización del metabolismo secundario de la levadura de **AROMACTIVIT 1&2** se traduce en mayores niveles de aromas varietales y de fermentación.

### APLICACIÓN Y MODO DE USO

- 1- Justo después de la siembra de la levadura: Añadir 25-30 g/hL de **AROMACTIVIT 1** en el mosto y homogeneizar bien.
- 2- Transcurrido 1/3 de la fermentación (tras una pérdida de 30 puntos de densidad): Añadir 15-25 g/hL de **AROMACTIVIT 2** en el mosto en fermentación.

En caso de fuerte deficiencia de nitrógeno (< 90 mg/L de NFA): añadir conjuntamente con **AROMACTIVIT 1**: 10-20 g/hL de DAP y a 1/3 de la FA, junto con **AROMACTIVIT 2**: 15-30 g/hL de DAP.

Disolver **AROMACTIVIT 1** y **AROMACTIVIT 2** agitando enérgicamente en 10 veces su volumen de agua templada. Después de la incorporación, mezcle bien en el mosto. Una vez preparada, la formulación debe de ser usada en el día.

### CARACTERÍSTICAS

#### Composición **AROMACTIVIT 1**:

Levadura autolisada (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido en nitrógeno orgánico < 11,5% de materia seca (nitrógeno equivalente) y contenido de aminoácidos entre 10% y 20% de materia seca (glicina equivalente).

Levadura inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*): Contenido en nitrógeno orgánico < 9.5% de materia seca (nitrógeno equivalente).

Clorhidrato de tiamina (0.1%)

#### Composición **AROMACTIVIT 2**:

Autolisado de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*): Contenido en nitrógeno orgánico < 11,5% de materia seca (nitrógeno equivalente) y contenido de aminoácidos entre 10% y 20% de materia seca (glicina equivalente).

DAP

Clorhidrato de tiamina (0.1%)

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg y 5 kg

Almacenar en un lugar seco, libre de olores, entre 5 y 25 ° C. Una vez abierta la bolsa, el producto debe utilizarse rápidamente y no se debe conservar.



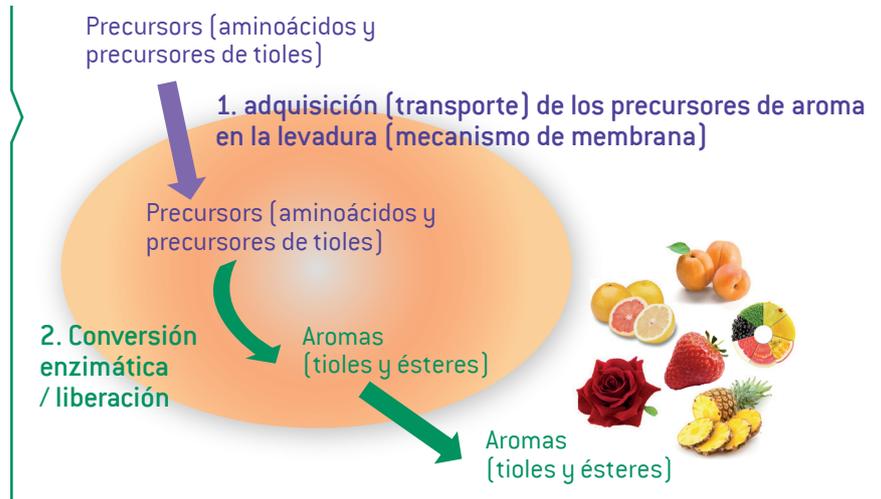
## Dos mecanismos claves relacionados con la revelación aromática en fermentación

La revelación de precursores aromáticos presentes en las uvas, depende de dos etapas, que son llevadas a cabo por las levaduras:

1) Los precursores aromáticos no olorosos presentes en el mosto, tienen que ser transportados al interior de la levadura. Este paso es facilitado por una buena estabilidad de la membrana de la levadura y por lo tanto depende de una suficiente biodisponibilidad de minerales y esteroides. La presencia adecuada de nitrógeno orgánico, favorece la formación de transportadores específicos de precursores aromáticos en la membrana de la levadura.

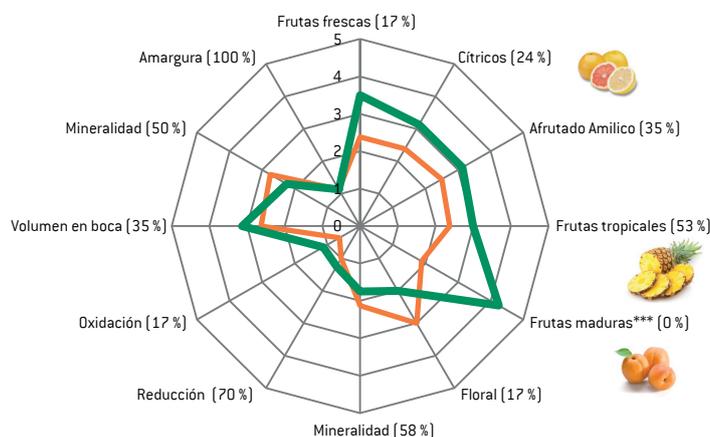
Sin embargo la presencia de nitrógeno inorgánico (amonio), inhibe el sistema de transporte de precursores aromáticos.

2) Es necesaria una conversión enzimática posterior de estos precursores en aromas olorosos activos y que posteriormente sean expulsados al medio exterior. Este paso vital, es el resultado de complejos equilibrios entre las diferentes vías metabólicas de la levadura. La biodisponibilidad, concentración y equilibrio de diversos minerales especialmente, de Zn Y Mg, facilitan las rutas metabólicas que generan componentes aromáticos a partir de precursores, impidiendo la acumulación de metabolitos intermedios como acetaldehído y ácido acético.



El protocolo **AROMACTIVIT 1&2** juega un papel esencial en estos dos mecanismos. Ayuda a que la levadura se encuentre en un estado fisiológico óptimo y adecuado para la revelación aromática, evitando los efectos negativos (represión aromática, H<sub>2</sub>S, inhibición de transporte de precursores aromáticos...) de una fuente de nitrógeno inorgánico que solo aumenta la biomasa a expensas del estado fisiológico de la levadura.

## Resultados obtenidos en los aromas varietales y de fermentación



La aplicación del protocolo **AROMACTIVIT 1&2** dio como resultado en las diferentes pruebas realizadas un aumento importante tanto en aromas varietales como de fermentación relacionados con la expresión de vinos afrutados y florales, ya sea en comparación con la nutrición 100% inorgánica, como también en comparación con una nutrición compleja. Así hay una verdadera liberación del potencial aromático de las uvas, más allá de los requerimientos nutricionales solo de la levadura

— Nutriente Complejo (20 g/hL inicio FA + 20 g/hL 1/3 FA)  
 — Protocolo Aromactivit 1&2