



PROTECTOR DE LEVADURAS

FORTIFERM® es un protector que actúa especialmente durante la fase de rehidratación de las levaduras.



NATSTEP™ (NATural STERol Protection): La protección de la levadura se utiliza en la fase de rehidratación de la misma para reforzar la membrana y ayudar a la levadura a protegerse del choque osmótico. La protección de la levadura también ayuda a incrementar la tolerancia de la levadura al alcohol permitiendo un mejor final de fermentación y sin desviaciones organolépticas. NATSTEP™ está patentado (Europe 1395 649, Australia 2002317228).



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.

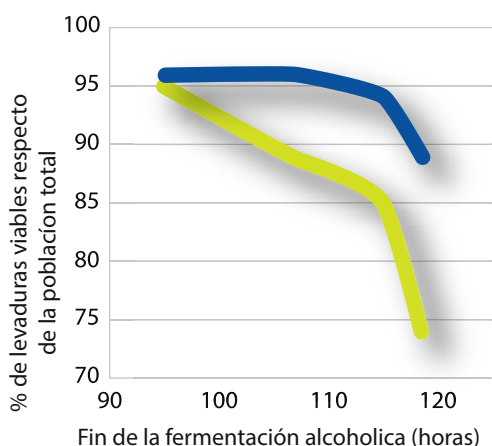
Por qué usar FORTIFERM®

PROTEGE su levadura

Gracias a sus microprotectores

= Esteroles Específicos + Ácidos Grasos Poliinsaturados

FORTIFERM® hace a su levadura más resistente contra el estrés de la fermentación (shock osmótico, alcohol, temperatura,...).



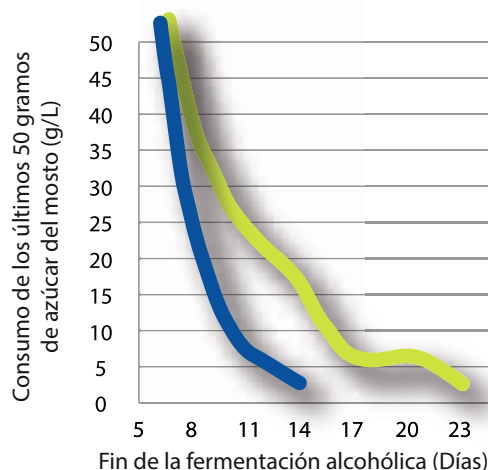
Supervivencia de la población de levadura al final de fermentación
(INRA - LALLEMAND, 2005)

ESTIMULA su levadura

Gracias a sus micronutrientes

= vitaminas + minerales

FORTIFERM® asegura una mejor supervivencia de la población y mantiene su actividad fermentativa hasta el consumo total de los azúcares residuales.



Actividad fermentativa de la levadura en la última fase de la fermentación (Sanglovese, Italia)
Grado alcohólico Potencial = 14,5°
NFA = 130 mg/L - Temperatura = 24°C

Cuando usar FORTIFERM®

Se aconseja emplear FORTIFERM® las condiciones de fermentación sean difíciles o presente deficiencias en microprotectores y micronutrientes: uvas sobremaduras, calidad marginal, mostos muy desfangados,...

NOTA: los beneficios de la protección y nutrición deben ser combinados para asegurar el éxito de la fermentación.

FORTIFERM®

1. **Acelera y asegura el final de la fermentación.**
2. **Reduce el riesgo de fermentaciones lentas ó paradas de fermentación.**
3. **Disminuye la producción de acidez volátil y aromas indeseables (H₂S).**
4. **Es de fácil empleo, se añade directamente el agua de rehidratación de la levadura.**

LALLEMAND

LALLEMAND ENOLOGÍA

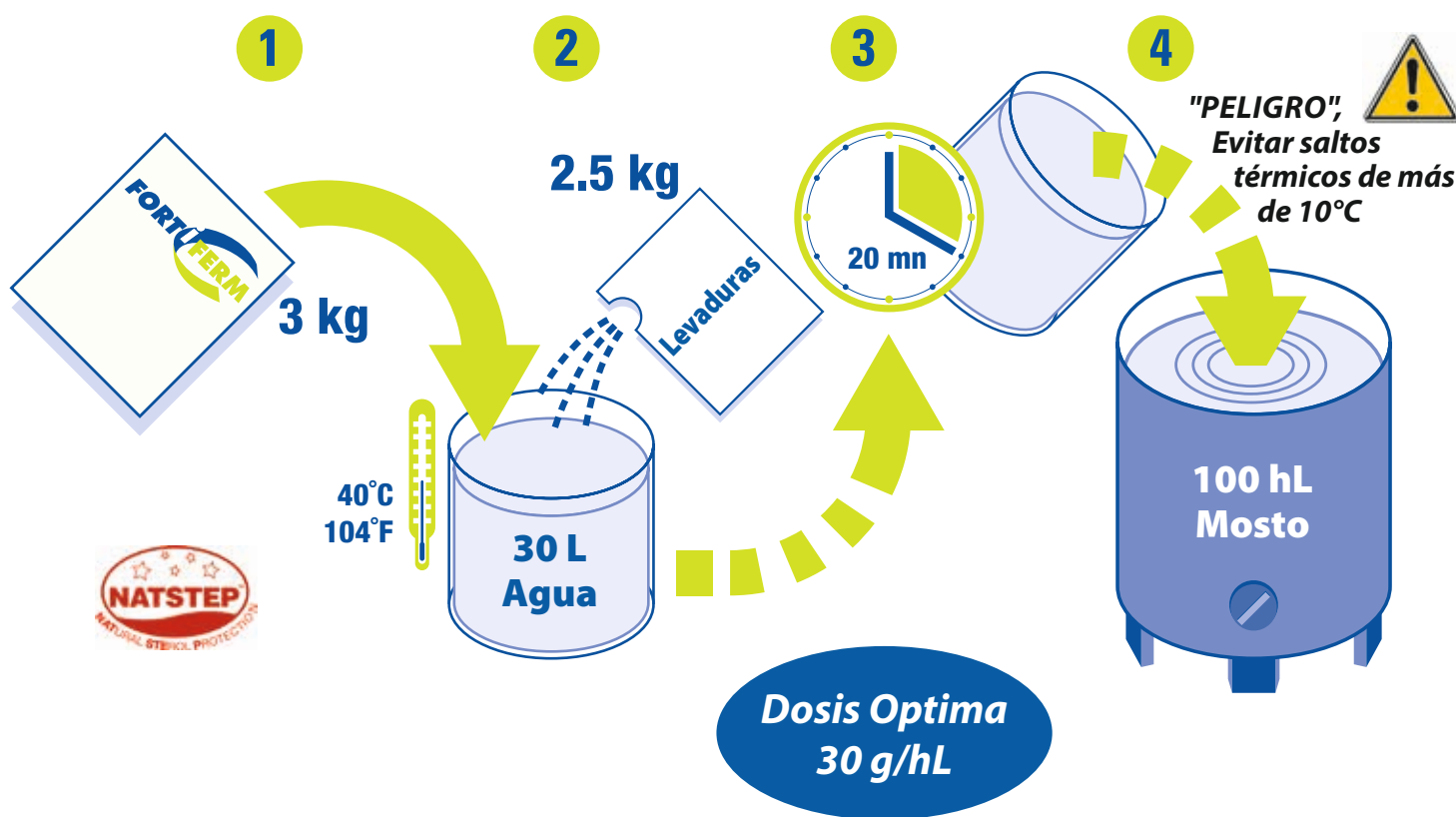


Como usar FORTIFERM®

FORTIFERM® se añade al AGUA DE REHIDRATACIÓN DE LA LEVADURA.

FORTIFERM® es eficaz:

- Con todas las levaduras vínicas
- En las todas las elaboraciones: tintos, blancos, rosados y espumosos.
- En todos los estilos de vino.



Distribuido por:



Producido por:



LALLEMAND ENOLOGÍA

Lallemmand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00

Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos / www.lallemmandwine.com