

FERMAID 0™

Nutriente orgánico de levadura

DESCRIPCIÓN

FERMAID 0™ es un nutriente resultado de la investigación de Lallemand sobre el metabolismo del nitrógeno durante la fermentación.

FERMAID 0™ es un autolisado de levadura único con un alto contenido de aminoácidos libres y péptidos, seleccionado por Lallemand. Contiene 100% de nitrógeno orgánico y por lo tanto no contiene sales de amonio (DAP o SDA).



VENTAJAS Y RESULTADOS

FERMAID 0™ proporciona nutrientes bien equilibrados para las levaduras:

- aminoácidos y péptidos de alta disponibilidad. Los aminoácidos son utilizados más eficientemente por la levadura que el nitrógeno inorgánico.
- fuentes naturales de factores de supervivencia para ayudar a la levadura en condiciones de estrés.
- fuentes naturales de micronutrientes como las vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico...) y oligoelementos (magnesio, manganeso, zinc...).

FERMAID 0™ realza el carácter de la fruta y el volumen en boca al mismo tiempo que disminuye la sensación de sequedad.

Con FERMAID 0™, el nitrógeno es asimilado más lentamente que el nitrógeno mineral, lo que evita el pico de actividad fermentativa, limitando al mismo tiempo los picos de temperatura.

Nota: en situaciones de escasez de nutrientes, el nitrógeno asimilable de la levadura (NFA) puede ser suficiente para evitar problemas de fermentación.

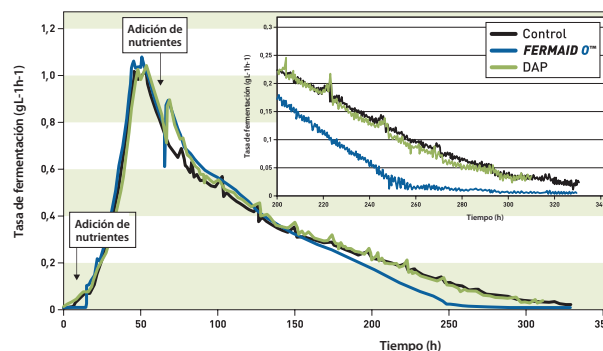


Figura 1: Adición de 16 mg/L de NFA en 2 etapas de fermentación (al inicio y a 1/3 de la fermentación alcohólica) en 2 formas diferentes: nitrógeno inorgánico (DAP) y nitrógeno orgánico (FERMAID 0™).

En la figura 1 se muestra que para una cantidad equivalente de nitrógeno asimilable añadido, la adición de nitrógeno orgánico que aporta FERMAID 0™ es más eficiente en la cinética fermentativa. De hecho, en un mosto con una alta deficiencia de nitrógeno, permite consumir todos los azúcares mientras que la misma cantidad de NFA proporcionada en forma de nitrógeno inorgánico no permite completar la fermentación.

No se puede observar ninguna diferencia entre la fermentación de control (sin nutrientes añadidos) y la fermentación en la cual se añade fosfato diamónico. En esos dos casos, se observa una parada de fermentación.

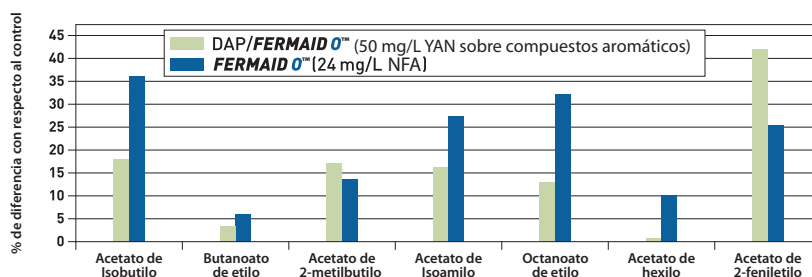


Figura 2: Efecto de la nutrición inorgánica/orgánica en un Chardonnay fermentado a 16 °C (Australian Wine Research Institute, AWRI). DAP a 50 mg/L NFA en la producción de compuestos aromáticos.

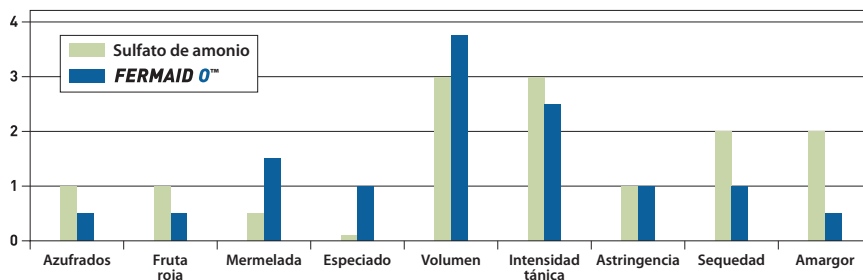


Figura 3: Efecto de FERMAID O™ en el perfil sensorial de un Syrah (ICV Dpto I+D, Francia).

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en mg/L	
	30 g/hL producto añadido	40 g/hL producto añadido
FERMAID O™ NFA	12 mg/L	16 mg/L
FERMAID O™ NFA equivalente	36 mg/L	48 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

NFA vs. NFA equivalente

Lallemand Oenology en colaboración con diferentes Institutos han realizado varios estudios para demostrar la importancia de la fuente de nitrógeno asimilable de la levadura y su impacto en el rendimiento de la fermentación. Esos estudios han demostrado que el YAN «orgánico» apoyado por autolisados de levaduras específicas es 3 veces más eficiente que el inorgánico YAN (principalmente DAP). Por lo tanto, una dosis de 40 g/hL de FERMAID O™ tiene un equivalente de YAN (a YAN inorgánico) de 48 mg/l.

Dosis recomendada: 2x20 g/hL (para aportar al mosto 15 – 20 mg/L NFA orgánico)

- 20 g/hL al inicio de la FA
- 20 g/hL a 1/4 a 1/3 de FA

Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir al depósito durante la fermentación alcohólica..



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina los productos que están permitidos para su uso en la producción y procesamiento orgánicos.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- 10 kg (4 bolsas de 2,5 kg) y caja de 10 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Octubre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture