



FERMAID

0™

Nutriente orgânico de leveduras com excelente contribuição para a componente organolética

DESCRIÇÃO

FERMAID 0™ Resultante da pesquisa da Lallemand sobre o metabolismo do azoto durante a fermentação alcoólica.

Mistura única de autolisados de leveduras enológicas selecionadas pela Lallemand, ricas em aminoácidos e péptidos. É constituído unicamente por azoto orgânico, portanto não contém qualquer azoto inorgânico como sais de amónio.



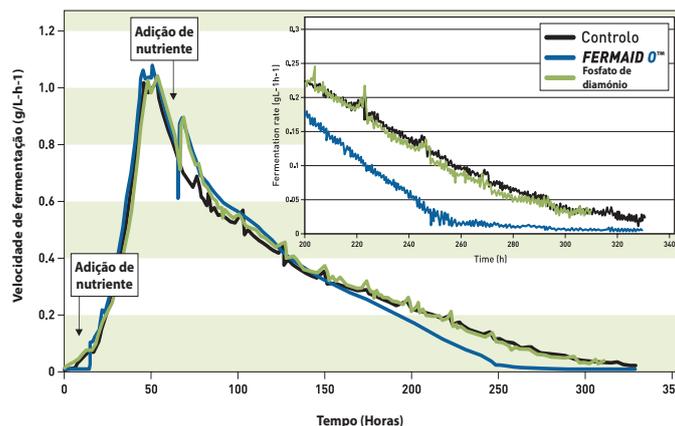
APLICAÇÃO E RESULTADOS

FERMAID 0™ fornece a nutrição mais equilibrada às leveduras:

- Elevada disponibilidade de aminoácidos e peptídeos. Os aminoácidos são utilizados de forma mais eficientemente pela levedura, do que azoto inorgânico.
- Fonte natural de fatores de sobrevivência para ajudar as leveduras em fermentações difíceis.
- Fonte natural de vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico,...) e oligoelementos (magnésio, manganês, zinco..).

FERMAID 0™ aumenta a expressão aromática, o volume e auxilia na diminuição das sensações de secura e amargor.

Como assimilação de azoto orgânico é mais lenta do que o azoto mineral, com FERMAID 0™ evitam-se picos de atividade fermentativa limitando assim aumentos bruscos de temperatura.



Adição de 16 mg/l de NFA em duas etapas da fermentação (início e 1/3 da fermentação alcoólica) em diferentes formas:
Azoto inorgânico e orgânico

Estes resultados demonstram que para quantidades equivalente de azoto assimilável adicionado (orgânico versus inorgânico) o azoto orgânico é eficiente na cinética fermentativa. Em mostos com elevada carência de azoto a adição de azoto orgânico contribui para um consumo completo de açúcares. No caso de mostos com idêntica adição de azoto mas através de azoto inorgânico não se verifica uma degradação completa de açúcares. Não existem diferenças entre a fermentação controlo (sem adição de nutriente) e a fermentação com adição de fosfato de diamónio. Em ambas se verificou uma paragem de fermentação.

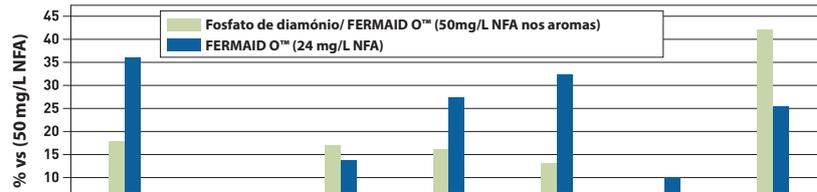


Figura 2: Efeito da nutrição inorgânica/ orgânica na produção de aromas. Chardonnay fermentado a 16 °C (AWRI). Fosfato de diamônio a 50 mg/L de NFA

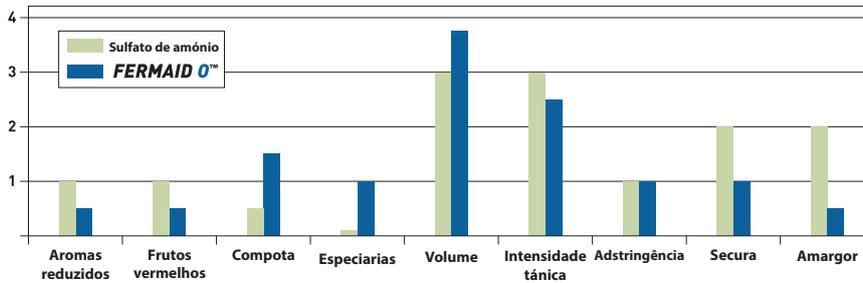


Figura 3: Efeito do FERMAID O™ no perfil sensorial de Syrah (Dep. I&D do ICV)

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

	YAN (Azoto Assimilável pela Levedura)	
	30 g/hL de produto adicionado	40 g/hL de produto adicionado
FERMAID O™ YAN	12 mg/L	16 mg/L
FERMAID O™ equivalente de YAN	36 mg/L	48 mg/L
DAP (YAN)	63 mg/L	84 mg/L

YAN vs Equivalente de YAN

A Lallemand Oenology, em colaboração com diferentes institutos, realizou vários estudos para demonstrar a importância da fonte de azoto assimilável pela levedura e o seu impacto no desempenho da fermentação. Estes estudos demonstraram que o azoto assimilável «orgânico» suportado por autolisados específicos de leveduras é 3 vezes mais eficaz que o azoto assimilável inorgânico (principalmente DAP). Assim, uma dose de 40 g/hl de FERMAID O™ tem um equivalente de 48 mg/l de YAN (em relação ao YAN inorgânico).

Recomendada:

- 2 x 20g/hL (fornece ao mosto 15-20mg/L de NFA orgânico).
- 20g/hL no início da FA B 20g/hL de 1/3 a 1/4 da FA
- Dissolver em água (2,5 kg em 25L de água) e adicionar imediatamente à cuba com uma remontagem. Se preparado antecipadamente, ressuspender antes de adicionar ao mosto.



OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 2,5 kg e 10 kg (4 x2,5 kg) em sacos de alumínio selados.
- Conservar num local fresco e seco.
- Utilizar depois de aberto.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTETORES



DERIVADOS DE LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA VITICULTURA



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para seleccionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.