

# GO-FERM PROTECT™

## Protector de levadura para la fase de rehidratación

### DESCRIPCIÓN

Después de muchos años de investigación en colaboración con el INRA [Institut National de Recherche en Agronomie en Francia), Lallemand ha desarrollado una efectiva herramienta biotecnológica 100% natural.

GO-FERM PROTECT™ está compuesto por un autolisado de levadura especial rico en esteroides y una levadura inactivada específica rica en micronutrientes, que aumenta la supervivencia de la levadura en condiciones de fermentación difíciles gracias a su elevado contenido en microprotectores biodisponibles y micronutrientes.



**BENEFICIOS Y RESULTADOS** GO-FERM PROTECT™ refuerza la membrana de la levadura haciéndola más fuerte y más resistente al estrés de fermentación gracias a los microprotectores: Esteroides específicos y ácidos grasos poliinsaturados.

GO-FERM PROTECT™ maximiza la viabilidad de la levadura durante la fermentación gracias a los micronutrientes: Vitaminas y minerales.

GO-FERM PROTECT™ optimiza la eficiencia de la levadura directamente desde la rehidratación gracias al exclusivo proceso de Lallemand NATSTEP™. Este proceso proporciona:

- Los niveles óptimos de microprotectores y micronutrientes biodisponibles.
- Una óptima respuesta y asimilación de estos microprotectores y micronutrientes durante la fase de rehidratación.

Los mostos varían dependiendo de la variedad, añada, madurez de las uvas y la fertilización del viñedo. Cuando inoculamos un mosto con levaduras, este puede tener deficiencia en esteroides, vitaminas y minerales. No hay garantía de que estos microprotectores y micronutrientes se encuentren biodisponibles para la levadura.

Usar GO-FERM PROTECT™ cuando se prevean condiciones difíciles de fermentación y cuando se sospeche una carencia de microprotectores y micronutrientes en situaciones como:

- Vendimia muy madura [alto contenido en azúcares y polifenoles extraíbles].
- Uvas con Botrytis.
- Filtrado severo, fuerte clarificación, mosto muy sulfitado, etc.
- Preparación del protocolo de refermentación.



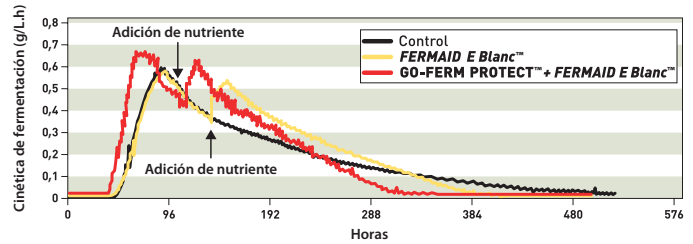
**NATSTEP™** (NATural STERol Protection): La protección de la levadura se usa en la fase de rehidratación de la misma para reforzar la membrana y ayudar a la levadura a protegerse del choque osmótico.

La protección de la levadura **NATSTEP™** también ayuda a incrementar la tolerancia de la levadura al alcohol permitiendo un mejor final de fermentación y sin desviaciones organolépticas.

**NATSTEP™** está patentado [Europa 1395649, Australia 2002317228].

## 1. GO-FERM PROTECT™ asegura la fermentación

- Mejora la resistencia al estrés de la levadura.
- Incrementa la tolerancia al alcohol de la levadura
- Mejora la supervivencia de la levadura a lo largo de la fermentación.
- Mejora la actividad fermentativa de la levadura manteniéndola hasta que se consuman los últimos azúcares y se haya completado la fermentación.



Impacto de la protección sobre la seguridad de la fermentación alcohólica (Viognier, 16° C, NFA: 122mg/L, Turbidez: 6 NTU).

## 2. GO-FERM PROTECT™ ayuda a reducir la AV

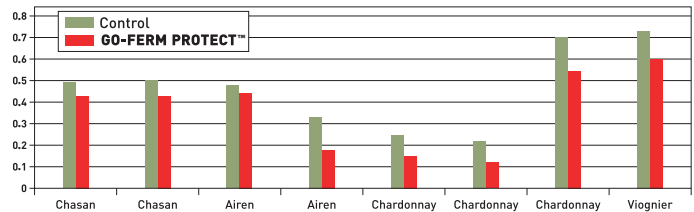


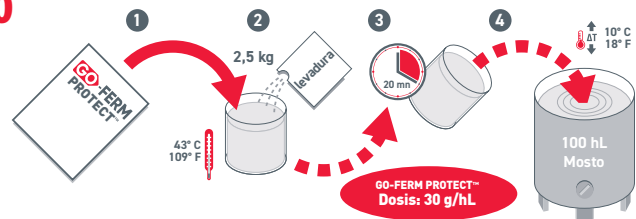
Figura 2: Disminución de la acidez volátil.

## 3. GO-FERM PROTECT™ mantiene las características sensoriales del vino

- Reduce las desviaciones organolépticas, incluyendo la producción de acidez volátil y aromas azufrados.
- Reduce la actividad no deseada de las levaduras indígenas.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

1. Suspender GO-FERM PROTECT™ al agua de rehidratación (43 °C).
2. Vierta su levadura de vino seleccionada en agua a 37 °C de temperatura, remueva suavemente.
3. Espere 20 minutos.
4. Iniciar el proceso de aclimatación al mosto y añadir al depósito.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional estadounidense sin ánimo de lucro que determina qué productos están permitidos en la elaboración y proceso de productos orgánicos.

## EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en bolsas de 2.5 kg y cajas de 10 kg.
- Almacenar en un lugar fresco y seco.
- Para ser utilizado una vez abierto.
- Cuando es almacenado a 20°C o a una temperatura inferior en su envase sellado, GO-FERM PROTECT™ mantiene su efectividad al menos durante 4 años. Evita la humedad y la exposición a altas temperaturas.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.  
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
lallemandbio@lallemand.com

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 o 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. Noviembre 2022



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS /PROTECTORS



SPECIFIC YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS

