



GO-FERM PROTECT®

Yeast protector for rehydration step

DESCRIÇÃO

Resultante de muitos anos de pesquisa em colaboração com o INRAE (Institut National de Recherche en Agronomie), a Lallemand desenvolveu uma ferramenta biotecnológica 100% natural e de elevada eficácia GO-FERM PROTECT® para proteger e estimular as leveduras secas ativas.

GO-FERM PROTECT® é produzido utilizando o processo exclusivo da Lallemand - NATSTEP™ que permite:

- Níveis ótimos de microprotetores e micronutrientes biodisponíveis.
- Melhor difusão e atividade dos seus compostos dentro da água de reidratação.
- Otimização da assimilação dos nutrientes pela levedura.
- Maximiza a viabilidade, vitalidade e capacidade de sobrevivência da levedura
- Permite uma fermentação mais fácil e segura mesmo nas condições de fermentação mais exigentes



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Os mostos são muito distintos, variando de acordo com a(s) casta(s), a sua maturação, condições edafoclimáticas, fertilizações, etc. Contrariamente ao azoto, as carências de esteróis, vitaminas e minerais são raramente previsíveis no momento de inoculação. A biodisponibilidade destes microprotetores e micronutrientes nem sempre está garantida.

A utilização de GO-FERM PROTECT®, deve ser considerada sempre que as condições de fermentação sejam consideradas difíceis ou quando se suspeita que os mostos tenham deficiências na biodisponibilidade de microprotetores ou micronutrientes, especialmente em situações como:

Vindimas muito maduras (elevado nível de açúcares e polifenóis).

- Mostos muitos clarificados e/ou sulfitados.
- Condições de fermentação muito reductivas.
- Vindimas atacadas por Botrytis cinerea.
- Preparação do pé-de-cuba para mostos amuados.

GO-FERM PROTECT® pode ser utilizado:

- Com todas as estirpes de leveduras enológicas.
- Para a elaboração de vinhos tintos, brancos, rosés e licorosos.
- Em todas as técnicas de vinificação.
- Em todos os estilos de vinho.



NATSTEP™ foi desenvolvido com a nossa experiência em enologia LALLEMAND. **NATSTEP™** (NATural STERol Protection): protetor de levedura utilizado durante a fase de reidratação da levedura para reforçar a membrana da levedura e ajuda a proteger contra o choque osmótico. A proteção da levedura **NATSTEP™** melhora a tolerância da levedura ao álcool, permitindo um final de fermentação mais previsível sem problemas sensoriais.



1. GO-FERM PROTECT® assegura a fermentação

- Com todas as estirpes de leveduras enológicas.
- Para a elaboração de vinhos tintos, brancos, rosés e licorosos.
- Em todas as técnicas de vinificação.
- Em todos os estilos de vinho.

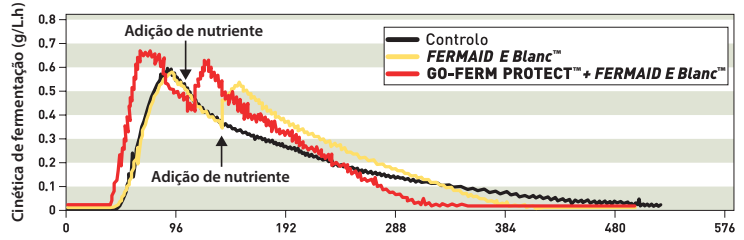


Figura 1: Impacto da proteção na segurança da fermentação alcoólica (Viognier, 16 °C, NFA: 122mg/L, Turbidez: 6NTU)

2. GO-FERM PROTECT® permite reduzir a Acidez Volátil

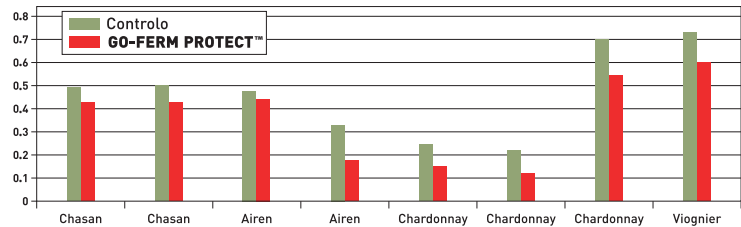


Figura 2: Diminuição da acidez volátil.

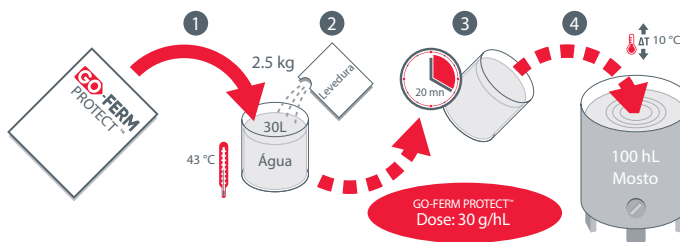
3. GO-FERM PROTECT™ mantém o perfil organoléptico dos vinhos reduzindo riscos

- Reduz produção de defeitos, incluindo acidez volátil e redução.
- Reduz atividade de leveduras indesejáveis presentes no mosto.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Recommended dosage: 30 g/hL.

1. Suspender o GO-FERM PROTECT® na água de reidratação (43 °C).
2. Deitar a levedura de vinho selecionada em água a 37 °C, mexer suavemente.
3. Aguardar 20 minutos.
4. Iniciar o processo de aclimação ao mosto e adicionar à cuba.



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 x 2,5 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

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 selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.