

GO-FERM™

Nutriente de levadura para la fase de rehidratación

DESCRIPCIÓN

GO-FERM™ es una levadura inactiva especial **100% biológica**, producida a través de un proceso específico de autólisis sobre la biomasa de la levadura para obtener altos niveles de ciertas vitaminas esenciales (ej. Pantotenato, biotina), minerales (ej. Magnesio, zinc, manganeso) y aminoácidos.

GO-FERM™ fue desarrollado como una herramienta para evitar las fermentaciones lentas y detenidas (o paradas de fermentación). Un final de fermentación lento es probable que de lugar al crecimiento de microorganismos contaminantes en el vino y cause importantes problemas económicos y de calidad.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

El efecto del GO-FERM™ es evidente hacia el final de la fermentación, donde el riesgo de detenciones es mayor. Promueve una mayor viabilidad de células de levadura y por lo tanto un consumo más rápido y más completo de azúcares residuales incluso en mostos de uvas de alta madurez.

GO-FERM™ proporciona una cantidad pequeña de nitrógeno alfa amino.

Se recomienda el suplemento con la gama de productos NUTRIENT VIT™ en mostos con bajos niveles de nitrógeno disponible para la levadura. Para mejores resultados, complementar el uso de GO-FERM™ durante la fase de rehidratación con la adición de nutrientes complejos de levadura (productos gama NUTRIENT VIT™) transcurrido 1/3 de la fermentación alcohólica.

Para la protección sensorial

GO-FERM™ reduce los riesgos de producción de compuestos azufrados y de acidez volátil. La madurez elevada de las uvas y contaminación microbiana en el mosto pueden causar desequilibrios en los micronutrientes, los cuales llevan a la producción de compuestos no deseados, aún en mostos con nitrógeno alto. GO-FERM™ provee y restituye las reservas necesarias de vitaminas y co-factores para la levadura y evita un metabolismo desequilibrado a causa de la deficiencia de micronutrientes.

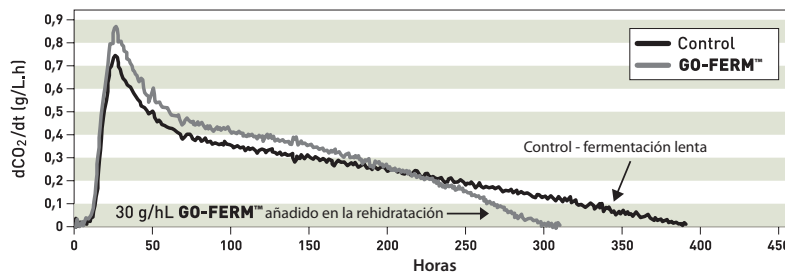
GO-FERM™ provee micronutrientes bio-disponibles como minerales y vitaminas los cuales son extremadamente importantes para asegurar un metabolismo equilibrado a la levadura. Cuando incluso uno de esos compuestos es deficiente, el metabolismo de la levadura se estresa con la posibilidad de producir compuestos no deseados (ej. Compuestos azufrados, acidez volátil). En este caso, el simple suplemento de nitrógeno de amonio (DAP) puede potenciar estos problemas. Aunque los contenidos de micronutrientes en las uvas se consideran bastantes altos para las necesidades de la



levadura, recientes estudios muestran que la contaminación microbiana de las uvas y los procesos pre-fermentativos pueden llevar a situaciones frecuentes de agotamiento/carencia de nutriente. La adición simple de micronutrientes al mosto es ineficiente. Los co-factores enzimáticos esenciales tales como Mg, Mn, y Zn son fuertemente quelados por aniones inorgánicos (átomos con carga negativa), ácidos orgánicos, polifenoles y polisacáridos.

Antes que la levadura inoculada pueda tomar ventaja de la presencia de ellos, las vitaminas son rápidamente tomadas por la microflora indígena o inactivada por el SO₂.

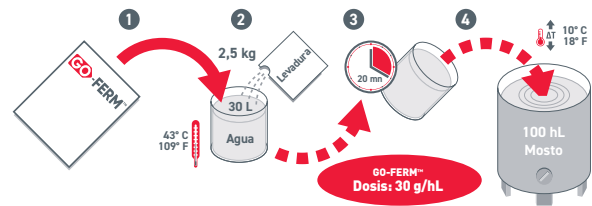
El objetivo del uso del GO-FERM™ en el agua de rehidratación es añadir los micronutrientes antes de la inoculación de la levadura en el mosto. Adicionando vitaminas y minerales al agua de rehidratación incrementa la concentración y la bio-disponibilidad de ellos resultando en una absorción mayor al beneficio de la cepa de levadura seleccionada.



Efecto sobre la cinética fermentativa de GO-FERM™. UVA-FERM CEG™ inoculada a 25g/hL en medio MS70. Evolución del CO₂ a 24°C. Una mayor pendiente de la curva al final, indica un mejor final de fermentación.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

1. Suspender GO-FERM™ 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™ mantiene su efectividad al menos durante 4 años. Evitar 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 ó 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



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture