

# GO-FERM PROTECT EVOLUTION™

## Protector de levadura para la fase de rehidratación

### DESCRIPCIÓN

GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ es una nueva generación de protector de levadura 100% natural para la elaboración de vinos blancos y rosados.

GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ ha sido desarrollado gracias a una mejora en las fuentes de esteroides (autolisado de levadura rico en esteroides) completada con fuentes de micronutrientes (levadura inactivada específica).



### BENEFICIOS Y RESULTADOS

GO-FERM PROTECT EVOLUTION™:

- Aumenta la vitalidad y viabilidad de la levadura gracias al aporte en ergosterol y vitaminas para la levadura.
- Incrementa la resistencia de la levadura al etanol. Mejora de la seguridad de fermentación (fuentes de Mg para la levadura).
- En comparativas con la adición de O<sub>2</sub> permite mejoras en las cinéticas de fermentación. En vinificación de blancos y rosados donde no se adicione O<sub>2</sub>, GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ ayuda a mantener y optimizar la actividad de la levadura durante la fermentación.
- Gracias a la elevada concentración de esteroides en la membrana de la levadura GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ mejora la asimilación de los precursores de aroma, permitiendo una mejor liberación de compuestos aromáticos.

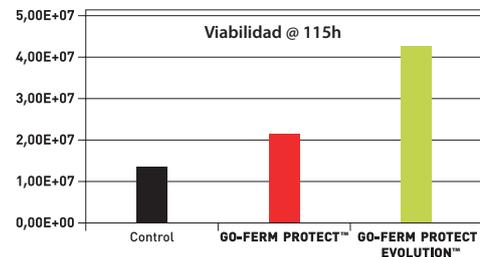
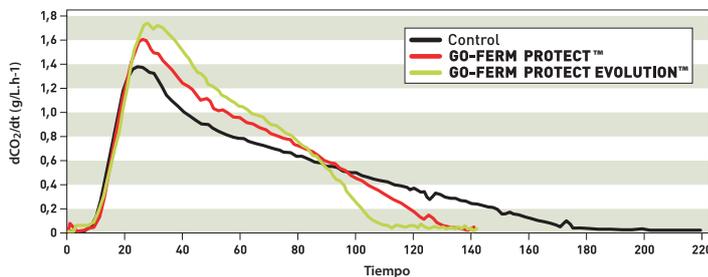


Figure 1: GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ impacto en la cinética de fermentación: Lalvin QA23™ (25g/hL) con la adición de protector de levadura (30g/hL) durante la rehidratación en mosto sintético muy clarificado.



**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].

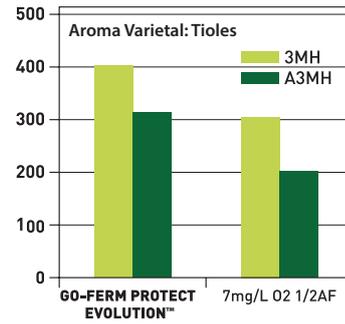
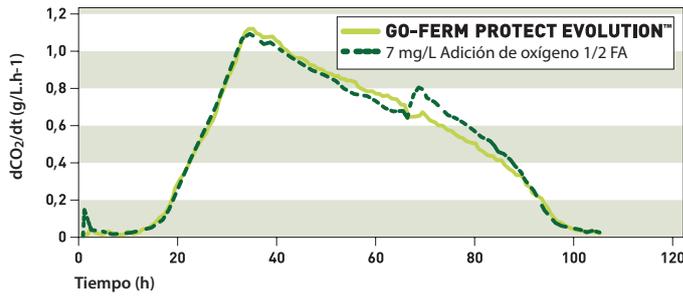
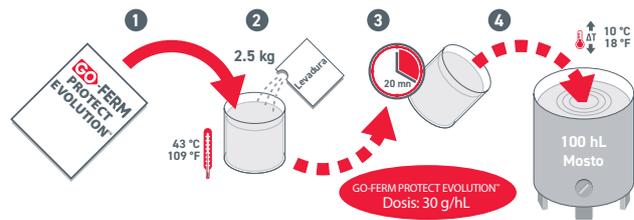


Figure 2: GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ adición de O<sub>2</sub>: Colombard, 20°C, LALVIN R2™: 25g/hL, GO-FERM PROTECT EVOLUTION™: 30 g/hL en rehidratación

GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ impacta en la producción de aromas varietales (tioles): permite un flujo intracelular más fácil y optimizado incluyendo el transporte de aminoácidos a través de las permeasas: los precursores de aromas se benefician de esta mejor asimilación al interior de la célula.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

1. Suspender GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ 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 EVOLUTION™ 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



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture