

FERMAID

FTM

Nutriente de levadura complejo para la desintoxicación

DESCRIPCIÓN

FERMAID FTM es una formulación que combina levadura inactivada específica y paredes celulares de levadura, desarrollada por el equipo de Investigación y Desarrollo de Lallemand para evitar y tratar las fermentaciones lentas y paradas de fermentación.

Una baja viabilidad de la levadura es un problema común en ciertas fermentaciones alcohólicas. Esto suele ser causado por la presencia de fungicidas residuales y/o ácidos grasos saturados de cadena corta y media como hexanoico, octanoico, decanoico y dodecanoico. Se favorece la producción de estos ácidos grasos saturados por la levadura en condiciones de fermentación estresantes tales como la baja turbidez del mosto, azúcares iniciales muy altos, el estado de la levadura seleccionada o temperaturas de fermentación extremas durante la última fase de la fermentación.

Los ácidos grasos saturados modifican la capacidad de transporte de azúcar de la levadura al interferir con las proteínas transportadoras de membrana. FERMAID FTM contiene paredes celulares de levadura con altas propiedades bio-adsorbentes para ácidos grasos saturados de cadena corta y media y fungicidas. Con estas propiedades, FERMAID FTM ayuda a asegurar el final de las fermentaciones alcohólicas.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Utilizar FERMAID FTM para:

- Adsorber y retirar los ácidos grasos saturados de cadena corta (C8, C10, C12), caracterizados como inhibidores de la levadura, gracias a las paredes celulares de levadura que tienen propiedades bio-adsorbentes muy elevadas.
- Limitar el riesgo de fermentaciones lentas o paradas de fermentación y optimizar el reinicio de la fermentación con la acción de una levadura inactivada.
- Adsorber aromas céreos y jabonosos originados por los ácidos grasos de cadena corta.
- Adsorber residuos de fungicidas.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 a 40 g/hL.

Dosis máxima (ECC): 40 g/hL.

Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir al depósito durante la fermentación alcohólica.

- **Para uso preventivo:** añadir 30 g/hL al mosto durante el último tercio de la fermentación alcohólica.
- **Para uso curativo:** añadir 40 g/hL al mosto con fermentación detenida antes de añadir la levadura aclimatada al etanol.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de 2,5 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Octubre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemmandwine.com