



# FERMAID E BLANC™

## Nutriente complejo de levaduras para la vinificación de vinos blancos y rosados

### DESCRIPCIÓN

FERMAID E BLANC™ es una fórmula innovadora completa y equilibrada que asocia la siguientes efectos:

**Fuentes adicionales de nitrógeno: sales de amonio + nitrógeno orgánico.**

Contribuye al consumo de azúcar y a la síntesis de proteínas de levadura.

**Vitaminas:**

Esencial para el crecimiento de la levadura y la resistencia al estrés durante la fermentación.

**Minerales:**

Desempeñan un papel esencial en el ciclo energético y enzimático de la levadura. Promueven la producción de ésteres.

**Esteroles específicos y ácidos grasos poliinsaturados:**

Mejorar la viabilidad y vitalidad de la levadura al final de la fermentación.



### VENTAJAS Y RESULTADOS

FERMAID E BLANC™:

- Corrige carencias puntuales en mostos blancos y rosados.
- Evita las paradas de fermentación.
- Limita las desviaciones organolépticas (acidez volátil, H<sub>2</sub>S...).
- Mantiene la complejidad aromática en el vino.

FERMAID E BLANC™ mejora la actividad de la levadura durante la fermentación..

FERMAID E BLANC™ acorta el final de la fermentación alcohólica permitiendo un trasiego y sulfitado más temprano.

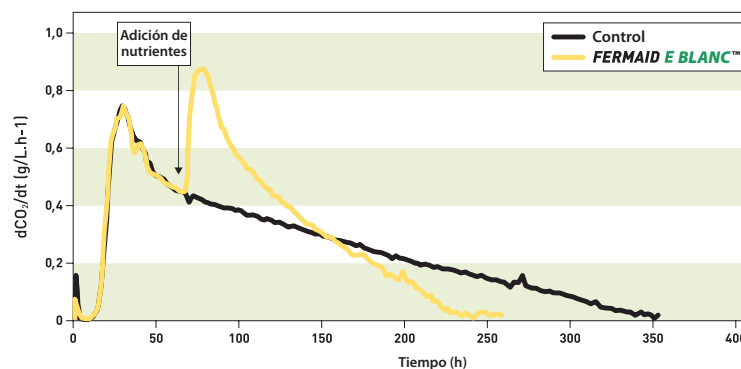


Figura 1: Nutriente: 40 g/hL; 1/3 de la fermentación alcohólica; mosto sintético deficiente en nitrógeno; 24 °C; LALVIN CY3079™ 25 g/hL.

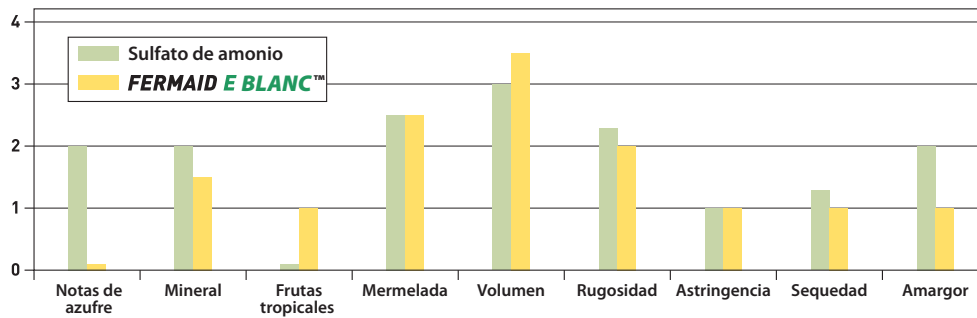


Figura 2. Effect of FERMAID E BLANC™ on the sensory profile of a Sauvignon (ICV trial R&D Dpt).

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en mg/L	
	30 g/hL de producto añadido	40 g/hL de producto añadido
FERMAID E BLANC™	48 mg/L	64 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

**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 mosto durante la fermentación alcohólica.
- **Uso preventivo:**  
Incorporar FERMAID E BLANC™ aproximadamente a un tercio de la fermentación alcohólica mediante un remontado abierto por unos minutos, para oxigenar y homogeneizar el nutriente en el mosto.  
En caso de carencia grave de nitrógeno, se recomienda incorporar FERMAID E BLANC™ en dos fases: en el mosto en el momento de la inoculación de las levaduras y a un tercio de la fermentación
- **Uso curativo:**  
Incorporar FERMAID E BLANC™ aproximadamente a un tercio de la fermentación alcohólica mediante un remontado abierto por unos minutos, para oxigenar y homogeneizar el nutriente en el mosto.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de 2,5 kg y cajas de 10 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.lallemandwine.com