



FERMAID E BLANC™

Nutriente complexo específico para vinhos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

FERMAID E BLANC™ tem uma formulação que permite obter os seguintes componentes no mosto:

- Fonte adicional de azoto: sais de amónio e azoto orgânico.
- Vitaminas: essencial para o crescimento da levedura e resistência ao stress durante a fermentação.
- Minerais: desempenha um papel importante no ciclo energético e enzimático da levedura. Promove a produção de esteres.
- Esteróis específicos e ácidos gordos polinsaturados: melhora a viabilidade e vitalidade da levedura no final da fermentação.

Especialmente concebido para eliminar as deficiências em nutrientes e fatores de crescimento típicos dos mostos brancos e rosés. Fundamental para mostos muito clarificados e condições de forte redução.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

FERMAID E BLANC™:

- Corrige deficiências específicas em mostos brancos e rosés.
- Previne paragens de fermentação.
- Minimiza desvios organolépticos (acidez volátil, H₂S...).
- Preserva a complexidade aromática do vinho.
- Reduz o final da fermentação alcoólica permitindo antecipar as trasfegas e sulfitações.

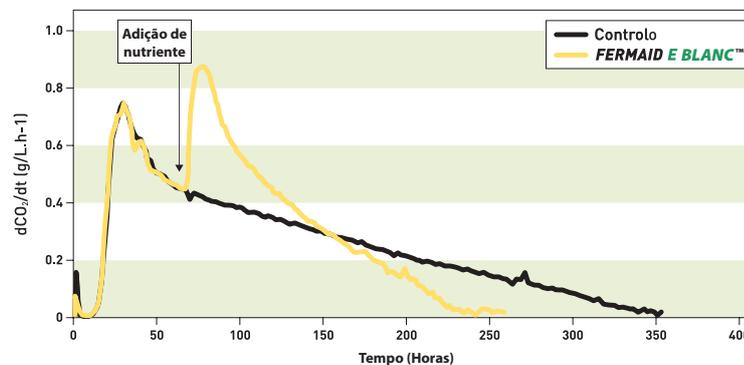


Figura 1: Nutriente a 40 g/hl: 1/3 da fermentação alcoólica; mosto sintético com carência em azoto, 24 °C, LALVIN CY3079™ 25 g/hl

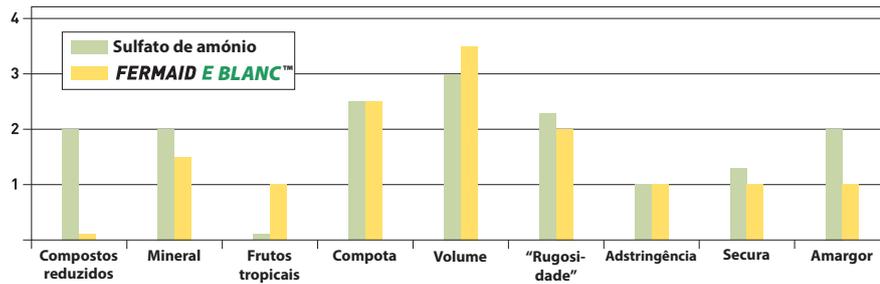


Figura 2. Efeito do FERMAID E BLANC™ no perfil sensorial de Sauvignon (Ensaio do Dep. I&D ICV)

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

	NFA mg/L	
	30 g/hL de produto adicionado	40 g/hL de produto adicionado
FERMAID E BLANC™	48 mg/L	64 mg/L
Fosfato de Diamónio	63 mg/L	84 mg/L

Recomendada: 30 a 40 g/hL, Autorizada na UE ≤ 40 g/hL.

- Suspender em água, mosto ou vinho e misturar bem antes de aplicar no mosto/ vinho.
- **Utilização preventiva:**
Adicionar a aproximadamente 1/3 da fermentação alcoólica (FA) com arejamento durante alguns minutos para oxigenar e homogeneizar o nutriente no mosto. Em situações de deficiências de azoto elevadas é recomendada a aplicação em duas etapas: quando a levedura é inoculada e a 1/3 da FA.
- **Utilização curativa:**
Em paragens de fermentação adicionar ao pé de cuba e ao mosto em paragem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 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.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand 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.