

FERMAID E™

Nutriente complejo de levadura

DESCRIPCIÓN

FERMAID E™ es un nutriente de levadura complejo especial adecuado para su uso en la fermentación alcohólica de mosto de uva, pulpas de frutas, vinos espumosos. Desarrollado por Lallemand, el uso de FERMAID E™ reduce el riesgo de fermentaciones lentas o de paradas de fermentación.

FERMAID E™ ayuda a que una máxima densidad celular supere la fase estacionaria y así completar la fermentación alcohólica de la manera más rápida y eficiente posible, especialmente en condiciones limitantes de nitrógeno disponible.

La fermentación con una levadura saludable tendrá prioridad preferencial sobre una fermentación bacteriana y tendrá un requerimiento reducido de SO₂. Para conseguir un final de fermentación rápido y eficiente, FERMAID E™ complementa con una serie de importantes nutrientes y biofactores:

- Levadura inactivada específica
- Fosfato diamónico
- Tiamina



VENTAJAS Y RESULTADOS

• Fermentaciones lentas

Las fermentaciones lentas son microbiológicamente inestables y pueden conducir al crecimiento de organismos indeseables, tanto levaduras como bacterias, resultando en subproductos no deseados tales como ácido acético, acetaldehído y diacetilo. FERMAID E™ es el mejor nutriente enológico para obtener excelentes resultados en la fermentación.

• En mostos deficientes en nutrientes

Cuando el NFA está por debajo de 125 mgN/L, se obtienen cinéticas de fermentación óptimas mediante la suplementación de 100 – 200 mgN/L de NFA adicionales. Aunque la cinética de fermentación es favorable, los vinos suelen resultar amargos y ásperos. En estos casos, la suplementación con 40 g/hL de FERMAID E™ mejorará la sensación en boca, el equilibrio y la calidad del vino.

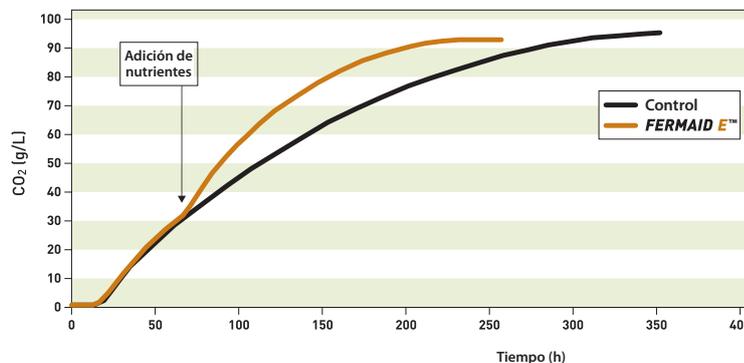


Figura 1: 40 g/hL; 1/3 de fermentación alcohólica (FA); mosto sintético deficiente en nitrógeno; 24 °C; LALVIN CY3079™ 25 g/hL.

Nitrógeno Asimilable del mosto	Estrategia de nutrición de levadura recomendada con FERMAID E™
< 150 mg/L	20 g/hL FERMAID E™ al inocular la levadura y 20 g/hL a 1/3 de AF
150 mg/L < ... < 250 mg/L	15 g/hL FERMAID E™ al inocular la levadura y 20 g/hL a 1/3 de AF
> 250 mg/L	20- 30 g/hL FERMAID E™ a 1/3 de AF

Estas estrategias nutricionales se modularán con el uso de un protector en caso de temperaturas extremas, condiciones de alta clarificación, alto potencial alcohólico.

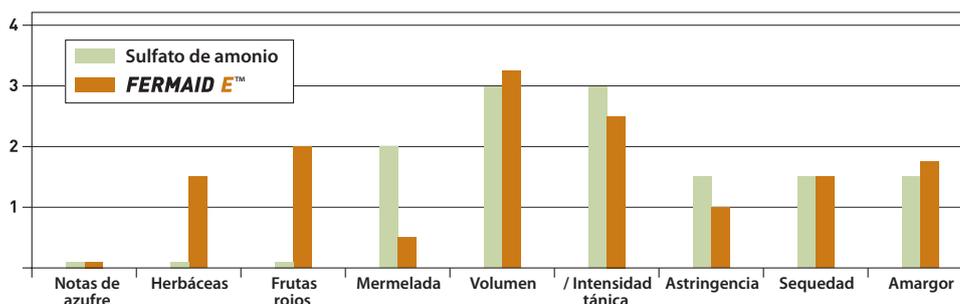


Figura 2: Efecto de FERMAID E™ en el perfil sensorial de un Merlot (ICV Trials R&D Dpt).

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable por la levadura) en mg/L	
	30 g/hL de producto añadido	40 g/hL added product
FERMAID E™	42 mg/L	56 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.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de 10 kg, 2,5 kg o 1 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