

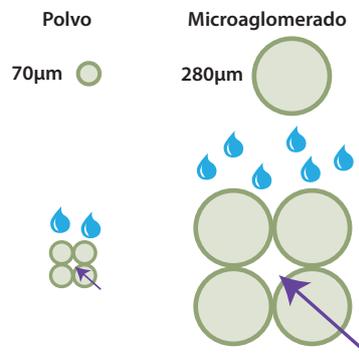
# GO-FERM™ STEROL FLASH

## Acelere la rehidratación de su levadura

### DESCRIPCIÓN

GO-FERM™ STEROL FLASH es el nuevo protector natural de levadura, basado en un autolisado de levadura único, con alta concentración y biodisponibilidad de ergosterol, desarrollado gracias a un proceso específico e innovador, a partir del cual se obtiene un formato micro aglomerado.

- Tamaño de partícula más grande (X4) (baja pulverulencia).
- Humectabilidad mejorada (mayor espacio entre partículas y mayor área superficial).
- Disolución más rápida y sencilla.



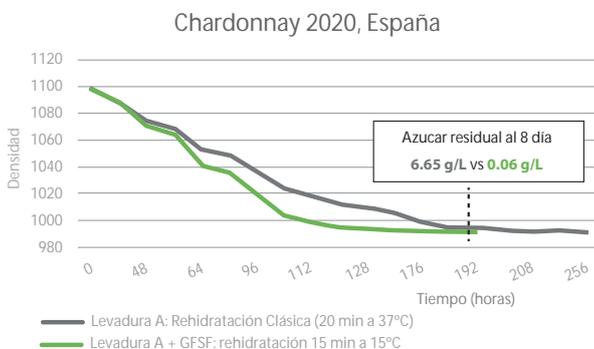
Las características mencionadas de, GO-FERM™ STEROL FLASH permiten a la levadura enológica una integración más rápida y eficiente de esteroides durante la etapa de rehidratación (**15 min - Tª agua de rehidratación: por encima de 15°C**).

### VENTAJAS Y RESULTADOS

GO-FERM™ STEROL FLASH aumenta la seguridad de fermentación en condiciones enológicas difíciles:

- Mostos blancos y rosados muy clarificados ( baja NTU) y/o Tª de fermentación bajas (optimización de la actividad de la levadura durante FA).
- Mostos tintos con elevado grado alcohol potencial (mejora el estrés osmótico y la tolerancia al alcohol).

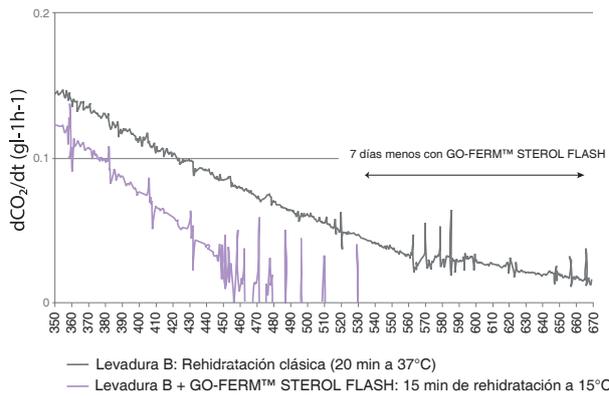
GO-FERM™ STEROL FLASH mejora la asimilación de precursores aromáticos por parte de la levadura, permitiendo una liberación mayor de compuestos aromáticos.



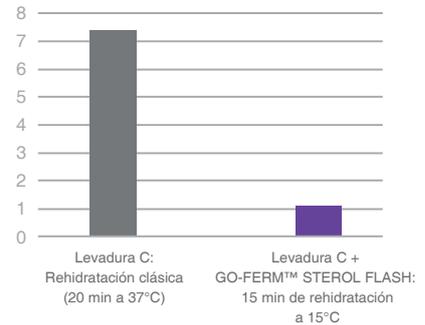
**Chardonnay (Bodega experimental de Lallemmand, España)** Mosto muy clarificado (15 NTU) con un alcohol potencial elevado (14,6 % v/v) y Tª de inoculación de levadura 15°C.



Syrah rosado 2020 (Francia)



Azúcar residual (g/L)  
Merlot, Sur de Francia

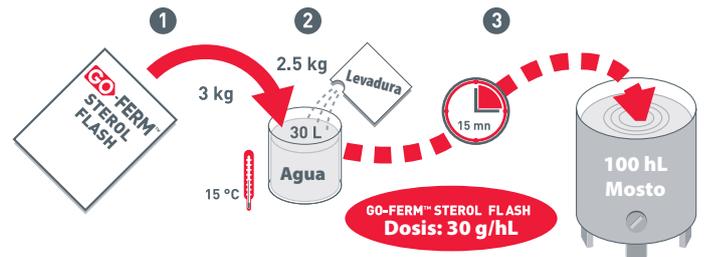


**Syrah rosé (INRAE Pech Rouge, Francia)** - Mosto muy clarificado (30 NTU) con elevado alcohol potencial 14% v/v, baja temperatura de inoculación de levadura (15°C) y sin oxígeno durante la FA.

Merlot Sur de Francia – Azúcar 230 g/L, 138 mg/L de NFA, Tª de FA : 24°C

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Disolver GO-FERM™ STEROL FLASH a la Tª del agua del grifo (Tª ambiente, > 15°C).
2. Adicionar la levadura seca activa enológica seleccionada y remueva suavemente. Esperar 15 min.
3. Añadir al depósito de fermentación y homogenizar.



## ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Caja de 10 kg (4 bolsas de aluminio selladas de 2,5 kg).
- Almacenar en un ambiente seco por debajo de 25°C. Evite la humedad y la exposición a altas temperaturas.
- GO-FERM™ STEROL FLASH mantiene su eficacia durante al menos 4 años.



Patent Pending 21008-040-01

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Junio 2022



Cumple con las normas de vino orgánico de la UE, con el código OIV, no OGM, vegan friendly



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

**Soluciones biológicas con visión de futuro** - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

www.lallemandwine.com