



FERMAID® E BLANC

NUTRIENTE COMPLESSO SPECIFICO PER BIANCHI E ROSATI

BLANC



NUTRIENTI

Descrizione

FERMAID® E Blanc Blanc è una formulazione nutrizionale completa ed equilibrata messa a punto per ottimizzare l'**aspetto sensoriale e la sicurezza nella fermentazione dei vini bianchi e rosati**. La composizione specifica di questo attivante, particolarmente ricco in steroli e fattori di sopravvivenza, migliora la fermentescibilità dei mosti illimpiditi dalle operazioni di chiarifica. La dotazione bilanciata di microelementi e vitamine permette la piena espressione del corretto metabolismo del lievito riducendo i rischi di stress anche alle basse temperature di fermentazione.

FERMAID® E Blanc associa gli effetti positivi di:

- **Forme di azoto complementari: azoto organico (specifico lievito inattivo Lallemand) + sali ammoniacali** per massimizzare il consumo degli zuccheri e la sintesi proteica del lievito
- **Maggiore concentrazione in steroli ed acidi grassi insaturi** fondamentali per resistere agli stress indotti dalle basse temperature e torbidità
- **Vitamine** essenziali per la crescita e la resistenza durante la fermentazione
- **Minerali** ruolo fondamentale nel ciclo energetico ed enzimatico del lievito

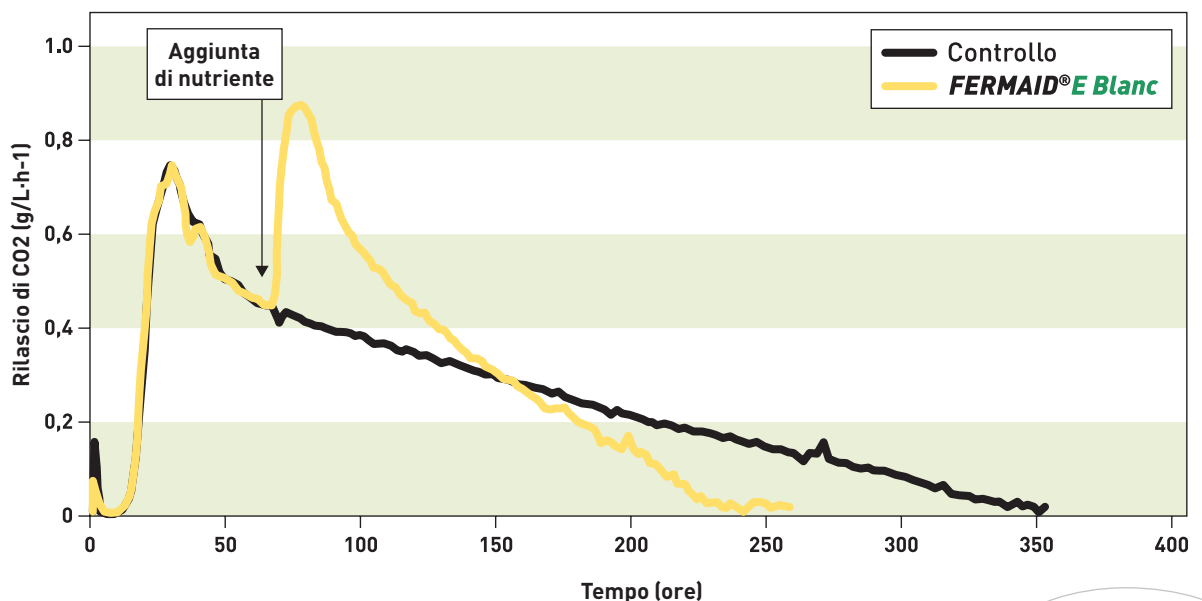
Applicazioni e risultati

L'uso di **FERMAID® E Blanc** è idoneo a:

- Compensare le carenze nutrizionali specifiche dei mosti bianchi e rosati
- Prevenire gli arresti fermentativi
- Limitare le deviazioni organolettiche (acidità volatile, H₂S, ...)
- Preservare e migliorare la complessità aromatica dei vini

FIGURA 1 *Impatto di FERMAID® E Blanc Blanc sull'attività fermentativa in un mosto sintetico carente in azoto. Aggiunta di 40 g/hl di prodotto ad 1/3 della fermentazione alcolica.*

Fonte: R&D Lallemand - Tolosa Lab.



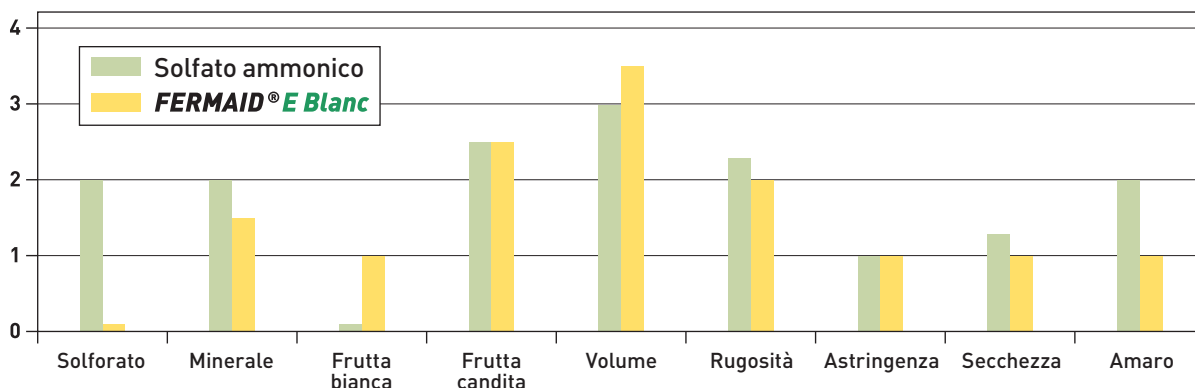
LALLEMAND



FERMAID® E BLANC

NUTRIENTE COMPLESSO SPECIFICO PER BIANCHI E ROSATI

FIGURA 2 Effetto di **FERMAID® E Blanc** sul profilo sensoriale di un vino Sauvignon del 2007.
Fonte: R&D ICV



Dosaggio e istruzioni per l'uso

	APA apportato con un'aggiunta complessiva di:	
	30 g/hl	40 g/hl
FERMAID® E Blanc	48 mg/L	64 mg/L

- **Fermentazione dei mosti: dosaggio consigliato 30-40 g/hl**

Incorporare 20 g/hl di **FERMAID® E Blanc** all'inoculo del lievito e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione alcolica, assieme ad un rimontaggio all'aria. In caso di moderate carenze nutrizionali è possibile utilizzare 30 g/hl di prodotto in una sola aggiunta, ad 1/3 della fermentazione. Durante la reidratazione del lievito selezionato è consigliabile utilizzare **GoFerm® Protect** o **GoFerm® Protect Evolution**.

- **Presenza di spuma: dosaggio consigliato 20-30 g/hl**

FERMAID® E Blanc Blanc può essere utilizzato sia durante la preparazione del pied de cuve sia all'inoculo della base spumante con il lievito acclimatato.

- **Arresti fermentativi: dosaggio consigliato 20-30 g/hl**

È possibile utilizzare **FERMAID® E Blanc** durante la fase di acclimatazione all'alcol e nel vino in arresto precedentemente travasato e trattato con cellulosa e/o scorze di lievito.

- **Dosaggio massimo autorizzato: 40 g/hl**

Confezioni e conservazione

Sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg).

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Rev. Marzo 2016

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Distributore