



NUTRIENT VIT™ END

**El activador especial para asegurar el fin
de la fermentación de sus vinos.**



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional de los Estados Unidos sin fines de lucro que determina que los productos están autorizados para el uso orgánico.

PARADAS DE FERMENTACIÓN:

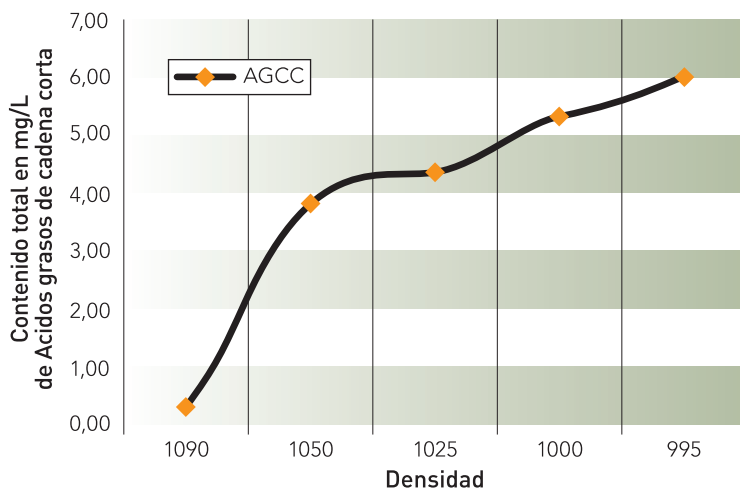
¿Cuáles son las causas comunes encontradas?

- **Descenso de la viabilidad de las levaduras.** Consecuencia del efecto combinado de diversos parámetros, como ausencia de oxígeno, concentración de azúcares en el mosto, etc.
- **Presencia de ácidos grasos de cadena corta** (ácido hexanoico, octanoico, decanoico y dodecanoico) y sus ésteres.
Favorecidos por fermentaciones reductivas, mostos muy azucarados, baja turbidez del mosto y ligados a la cepa de levadura, su protección y dosis de inoculación.
Su acción tóxica modifica la capacidad de transporte de azúcares al interior celular, ocupando los sitios activos de las proteínas de transporte de la membrana.
- **Presencia de otros inhibidores**, como etanol, residuos de pesticidas, etc.
La presencia de etanol ralentiza la velocidad de penetración de la glucosa en la célula, y limita el flujo de protones resultantes de la actividad ATPasa de la membrana.
- **Temperaturas extremas.** La temperatura y el etanol actúan en sinergia sobre la actividad ATPasa de la membrana, favoreciendo así la acidificación intracelular. Temperaturas excesivamente bajas, provocan el aumento de la concentración de ácidos grasos de cadena corta, disminuyendo la población viable y aumentando la duración de la fermentación alcohólica debido a una peor cinética fermentativa.

Consecuencias de la acumulación de ácidos grasos de cadena corta:

- Posibles picados lácticos y ataques bacterianos como consecuencia de las paradas de fermentación ó fermentaciones ralentizadas.
- Presencia de aromas desagradables (rancios, a cera, jabonosos, etc.).

Evolución durante la fermentación del contenido en ácidos grasos totales de cadena corta.



En la gráfica, se puede observar una ralentización en la acumulación de ácidos grasos totales de cadena corta a partir de la mitad de fermentación. Se debe a la adsorción de estos compuestos por parte de las paredes de células de levaduras muertas y su asimilación por células viables. Este hecho ofrece una posibilidad en el uso de cortezas de levaduras inactivas como tratamiento preventivo en fermentaciones ralentizadas y como uso curativo en mostos/vinos "parados".

Fuente: Centro de Investigaciones Agrarias de la C.A. La Rioja (C.I.D.A.).



NUTRIENT VIT™ END

El activador especial para asegurar el fin de la fermentación de sus vinos.

APLICACIONES:

- Aumentar la seguridad de la fermentación en condiciones difíciles y prevención de fermentaciones paradas.
- Tratamiento de vinos cuya fermentación se ha parado y se desea reactivar.
- Reducción de ácidos grasos de cadena corta que provocan paradas de fermentación, y la presencia de aromas rancios, a cera, etc.
- Prevención metabólica de las desviaciones (SH , AV).
- Evitar el crecimiento negativo para la seguridad de la fermentación y la calidad del vino de los tratamientos antibióticos, pesticidas y herbicidas.

NUTRIENTE ORGÁNICO PARA FACILITAR EL FINAL DE LA FERMENTACIÓN:

- Levadura inactivada específica y paredes celulares de levadura seleccionadas por su elevada especificidad y capacidad para retener sustancias inhibitorias de la fermentación.
- Aporta factores de supervivencia, lípidos, que ayudan a mantener la fluidez de membrana y la actividad de las levaduras que están realizando la fermentación.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

- **Uso preventivo:** Adicionar 30 g/hL en el último tercio de la fermentación alcohólica.
- **Uso curativo:** Adicionar 40 g/hL al mosto/vino parado antes de incorporar la levadura aclimatada al alcohol.
- **Dosis de empleo máxima en la CEE:** 200g/hL.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

- Bolsas de 2,5 kg en cajas de cartón de 10 kg (4 x 2,5 kg).
- Para preservar la máxima actividad es muy importante conservar en lugar fresco y seco.
- La vida útil del producto a la temperatura de almacenamiento recomendada es de 4 años desde la fecha de producción.

ASPECTO FÍSICO:

Granulado de color beige.

Distribuidor

LALLEMAND BIO S.L.
Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto.