



FORTIFERM™

Un protector que actúa especialmente durante la fase de rehidratación de levaduras

DESCRIPCIÓN

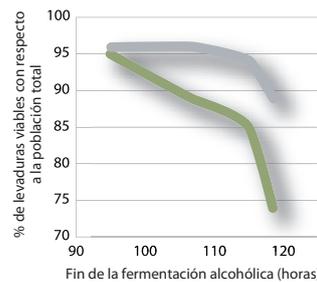
FORTIFERM™ protege su levadura, gracias a sus microprotectores (esteroles específicos + ácidos grasos poliinsaturados) y estimula su levadura con sus micronutrientes (vitaminas + minerales).

FORTIFERM™ hace que su levadura sea más resistente al estrés de fermentación (choque osmótico, alcohol, temperatura...).

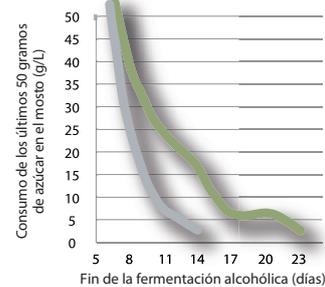
FORTIFERM™ asegura la mejor supervivencia de la población y mantiene su actividad fermentativa hasta el consumo total de azúcares residuales.



BENEFICIOS Y RESULTADOS



Supervivencia de la población de levadura al final de la fermentación (INRA - LALLEMAND)



Actividad fermentativa de la levadura en la última fase de fermentación (Sangiovese, Italia) Alcohol potencial por volumen = 14.5° EAN = 130 mg/L - Temperatura = 24°C

Se aconseja el uso de FORTIFERM™ cuando las condiciones de fermentación son difíciles o presentan deficiencias en microprotectores y micronutrientes: uvas sobre maduras, calidad marginal, mostos altamente clarificados...

NOTA: los beneficios de protección y nutrición deben combinarse para garantizar el éxito de la fermentación.

FORTIFERM™:

1. Acelera y garantiza el final de fermentación.
2. Reduce el riesgo de fermentaciones lentas o atascadas.
3. Disminuye la producción de acidez volátil y aromas indeseables (SH₂).
4. Fácil de usar, se agrega directamente al agua de rehidratación de levadura.



NATSTEP™ (NATural STERol Protection): La protección de la levadura se usa en la fase de rehidratación de la misma para reforzar la membrana y ayudar a la levadura a protegerse del choque osmótico.

La protección de la levadura **NATSTEP™** también ayuda a incrementar la tolerancia de la levadura al alcohol permitiendo un mejor final de fermentación y sin desviaciones organolépticas.

NATSTEP™ está patentado [Europa 1395649, Australia 2002317228].



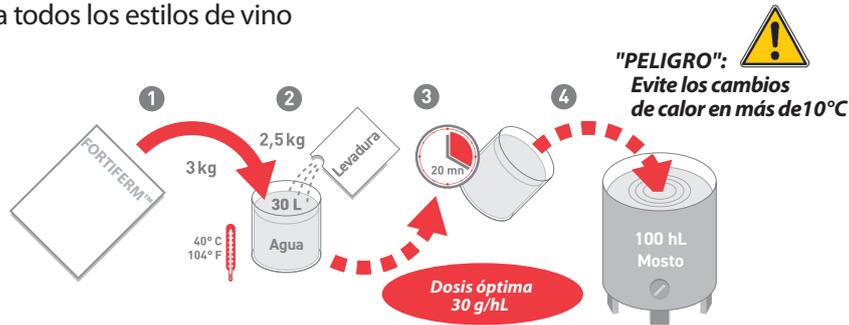
INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 g/hL

Anadir FORTIFERM™ directamente al agua de rehidratación para la levadura seleccionada.

FORTIFERM™ puede ser usado:

- Con todas las cepas de levaduras enológicas
- Para la elaboración de tintos, blancos y rosados.
- Con todas las técnicas de elaboración.
- Para todos los estilos de vino



EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en bolsas de 2.5 kg y cajas de 10 kg.
- Almacenar en un lugar fresco y seco.
- Para ser utilizado una vez abierto.
- Cuando es almacenado a 20°C o a una temperatura inferior en su envase sellado, FORTIFERM™ mantiene su efectividad al menos durante 4 años. Evita la humedad y la exposición a altas temperaturas.

Distribuido por:

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor. Noviembre 2022



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

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