



FORTIFERM BLANC™

Protector para levaduras en fase de rehidratación especialmente desarrollado para la fermentación de mostos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN

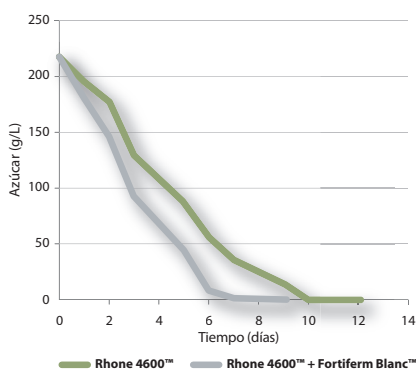
FORTIFERM BLANC™ se desarrolló a partir de levaduras inactivas con alto contenido de ácidos grasos, esteroides y vitaminas. Estos factores de supervivencia son esenciales para el correcto desarrollo de la levadura durante la fermentación alcohólica, mejorando la capacidad de la levadura para revelar y producir compuestos aromáticos.



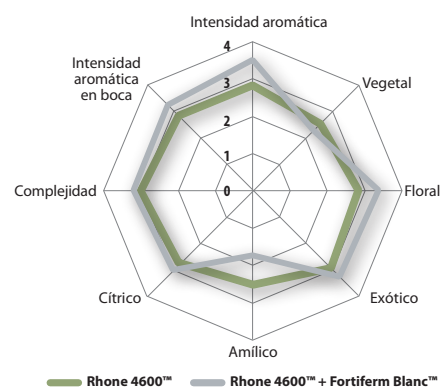
BENEFICIOS Y RESULTADOS

La rehidratación de levaduras con FORTIFERM BLANC™ ofrece numerosas ventajas en relación con las prácticas actuales de vinificación.

- Mejor adaptación de levaduras a fermentaciones de mostos con baja turbidez, a bajas temperaturas y en condiciones reductoras (ausencia de oxígeno).
- Prevención de la producción de compuestos de azufre.
- Mejor asimilación de aminoácidos y precursores de aromas por levaduras, permitiendo que se revelen en mayor medida durante la fermentación.
- Termina una fermentación más segura, limitando el efecto tóxico del etanol en esta fase.



Cinética de fermentación Sauvignon Blanc (Venecia, Italia)
con 216 g/L de azúcar, pH 3,26, turbidez de 60 NTU y temperatura de 14° C sin adición de oxígeno.



Resultados descriptivos del panel de cata 10 especialistas en el área



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.

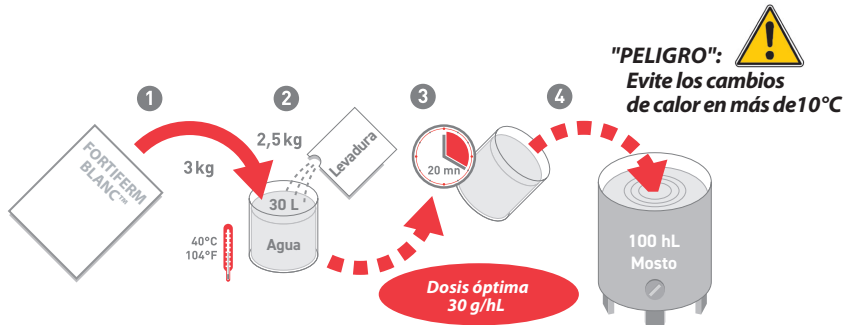
NATSTEP™ está patentado [Europa 1395649, Australia 2002317228].



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 g/hL.

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



EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en bolsas de 1 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 BLANC™ 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