



FERMAID® 0



NUTRIENTE ORGANICO PER IL LIEVITO

NUTRIENTI



Descrizione

FERMAID® 0 è il nutriente 100% organico frutto delle ricerche Lallemand sul metabolismo dell'azoto durante la fermentazione alcolica.

FERMAID® 0 è stato messo a punto a partire da un lievito autolisato ad alto contenuto in aminoacidi e peptidi selezionato da Lallemand. L'azoto contenuto in questo prodotto proviene interamente dal lievito e non contiene nessuna traccia di sali ammoniacali.

FERMAID® 0 fornisce al lievito una nutrizione completa e bilanciata grazie a:

- aminoacidi e peptidi ad elevata biodisponibilità: questa forma di azoto viene utilizzata dal lievito in maniera più efficiente rispetto allo ione ammonio
- fonti naturali di fattori di sopravvivenza che aiutano il lievito nelle condizioni di stress
- micronutrienti come vitamine (tiamina, biotina, acido pantotenico...) ed oligoelementi (magnesio, manganese, zinco...)

L'assimilazione dell'azoto organico di **FERMAID® 0** avviene in modo più regolare rispetto all'azoto minerale, evitando picchi fermentativi e bruschi innalzamenti di temperatura. Organoletticamente i vini si caratterizzano per una migliore espressione del carattere fruttato ed una evidente riduzione delle sensazioni di secchezza ed amaro.

Distributore



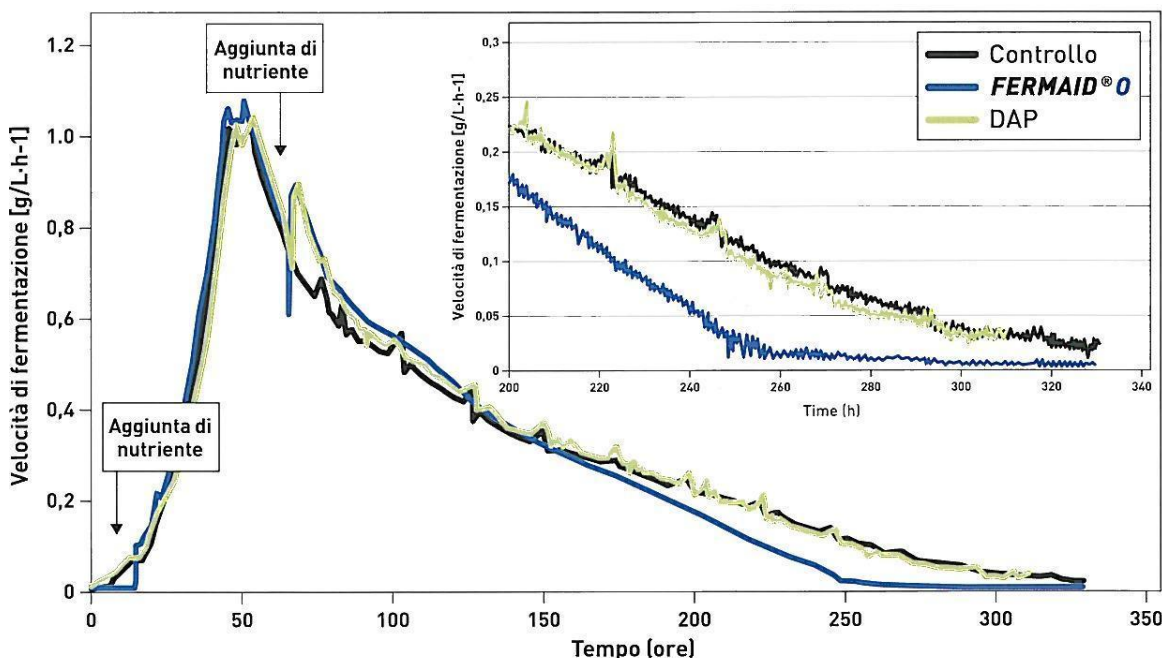
EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

Applicazioni e risultati

FIGURA 1 Aggiunta di 16 mg/L di APA suddivisa in due momenti della fermentazione (all'inizio e ad 1/3) con azoto inorganico (DAP) ed azoto organico (**FERMAID® 0**). Fonte: R&D Lallemand - Tolosa Lab.



In figura 1 viene mostrato come con un'equivalente quantità di azoto assimilabile aggiunta (16 mg/L) vi sia un effetto sulla cinetica fermentativa variabile in funzione della fonte di azoto. In un mosto fortemente carente l'aggiunta di DAP non produce evidenti miglioramenti della cinetica fermentativa, che resta paragonabile al controllo senza aggiunte: in entrambi i casi si verifica un arresto fermentativo. L'aggiunta di 16 mg/L di azoto organico mediante l'apporto di 40 g/hl di **FERMAID® 0** ha come effetto un consumo totale degli zuccheri fermentescibili.





FERMAID® 0

NUTRIENTE ORGANICO PER IL LIEVITO

FIGURA 2 Effetto di **FERMAID® 0** (utilizzato da solo) sulla produzione di composti aromatici in uno Chardonnay fermentato a 16 °C: differenza % rispetto ad un controllo addizionato con 50 mg/L di azoto in forma mista (organica e minerale). Fonte: Australian Wine Research Institute, 2009

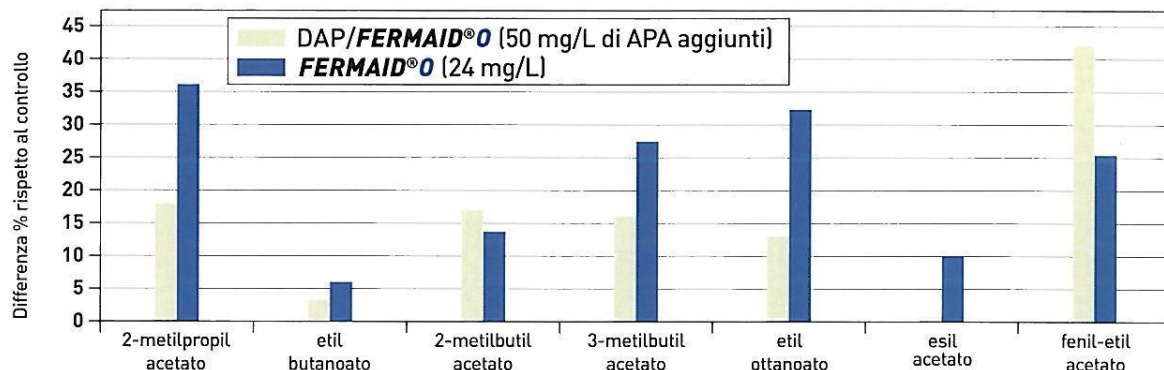
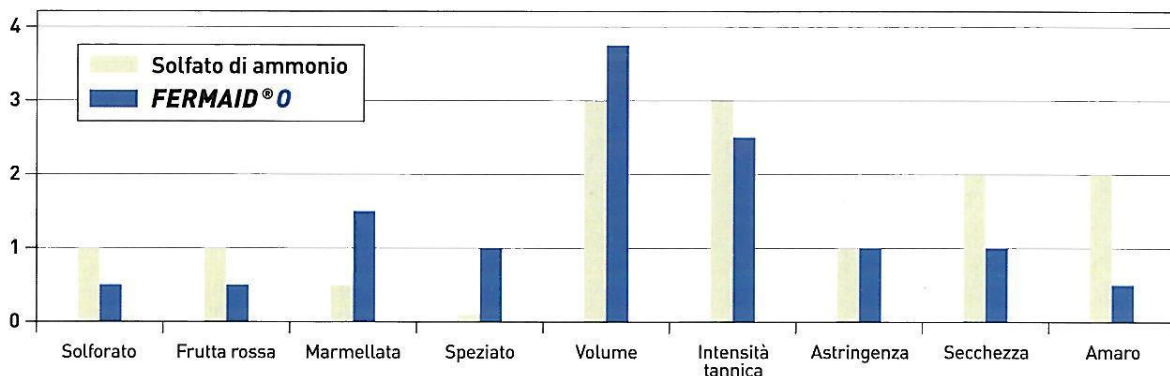


FIGURA 3 Effetto di **FERMAID® 0** sul profilo sensoriale di un vino Syrah del sud della Francia. Fonte: R&D ICV, 2007.



Dosaggio e istruzioni per l'uso.

- Il dosaggio raccomandato è di 2 x 20 g/hl
→ 20 g/hl all'inizio della fermentazione
→ 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione alcolica
- In caso di elevate carenze nutrizionali o di maggiori necessità in nutrienti (elevati zuccheri da fermentare, lievito ad elevate richieste nutrizionali), **FERMAID® 0** può essere abbinato ad altri attivatori di fermentazione. Adatto anche alla nutrizione durante frizzantature o riavvio di arresti fermentativi.
- Diluire il prodotto in un quantitativo d'acqua pari a 10 volte il suo peso, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione evitando la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso. Se la soluzione è stata preparata in precedenza, risospingere il prodotto prima della sua aggiunta nella vasca di fermentazione.



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.

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
EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net