

Gestion des fermentations Fermentation management



El proceso de producción de DSM Food Specialties, garantiza cortezas HALO® (High Adsorption Low Odor Alta Adsorción Bajo Olor). Son cortezas con un mejorado poder de detoxificación que no transmiten ningún olor a los vinos, ¡incluso cuando se utiliza a dosis altas!

Extraferm®

Agente que elimina la toxicidad del mosto y del vino. Cortezas de levadura inodoras altamente adsorbentes.

Extraferm® reduce el nivel de toxicidad de los mostos y vinos contaminados. Extraferm® permite eliminar de los mostos los compuestos tóxicos para las levaduras (ácidos grasos, pesticidas...), y de los vinos compuestos improprios para el consumo humano (o-cra-toxina A...)

Extraferm® adsorbe los contaminantes del vino (Anisoles, TCA, TBA, PCA, TeCA...) y tiene una alta capacidad de liberación de los polisacáridos mejorando la calidad de los vinos.

Características

- Elimina los compuestos tóxicos de mostos y vinos.
- Crea mejores condiciones para la fermentación.
- Mejora las aptitudes de la levadura (viabilidad y tolerancia del alcohol) para permitir la fermentación completa.
- Restaura el perfil de los vinos contaminados.
- Mejora el volumen en boca del vino.



Utilización

- Disuelva Extraferm® en el mosto o en el vino, evite la formación de grumos.
- Mediante un remontage, asegure la homogeneización de Extraferm® en el mosto o vino problema.

Preparación del mosto para la fermentación

- Dosis media: de 20 a 40 g/hl.
- Antes de la fermentación o a media fermentación:
 - Incorpore en mostos altamente clarificados o en mostos con antecedentes de presencia de compuestos tóxicos para la levadura: pesticidas, ácidos grasos...
 - Proceda con la siembra de una cepa de levadura seleccionada.

Fermentaciones lentas y paradas

- Dosis: 30 - 60 g/hl.
- Incorpore nel mosto que contiene metabolitos autotóxicos de levaduras (ácidos grasos...).
- En el caso de parada de fermentación proceda a una nueva siembra con Fermichamp® (cepa fructófila ex S. Bayanus) siguiendo el protocolo de DSM..

Detoxificación de vinos

- Dosis: 20 a 80 g/hl.
- Incorpore en vinos contaminados (o-cra-toxina A, anisoles...).
- Evite la oxidación del vino.
- Después de 12 a 24 horas trasiegar el vino.

Preparación de lías:

- Para 100 hl, 10 kg de Extraferm®, 20 g de Rapidase® Filtration (β-glucanasa).
- Siga con atención el protocolo DSM.

Envase y almacenado

- Bolsas laminadas antigás de 1 kg (evita la contaminación de productos durante el almacenado).
- Almacene en un sitio seco y fresco (5 a 15 °C).