



Fermiblanco Arom®

Levadura enológica
Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la obtención de vinos blancos aromáticos respetando su tipicidad varietal.

Origen

Cepa n° SM102 seleccionada en la región de Cognac y aprobada por DSM Oenology.

Aplicación

Fermiblanco®Arom es una levadura seleccionada para la producción de vinos blancos con aromas florales (retama, acacia,...).

Fermiblanco®Arom está adaptada también para la producción de vinos de base destinados a la destilación aguardientes (Cognac, ...).

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de estado latente reducida, cinética regular y moderada.

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,5 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 15 a 25 °C.
- Resistencia al alcohol: 12 %.
- Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/l.
- Baja producción de espuma.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media: 6 a 7 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0,15 g/l.
- Producción de acetaldehído baja, generalmente inferior a 20 mg/l.
- Producción de alcoholes superiores muy baja (vinos aptos a la destilación).
- Producción de H₂S muy baja.
- Producción de SO₂ baja, inferior a 10 mg/l.

■ Atrasa el arranque de la fermentación maloláctica.

■ Permite preservar 4 a 5 g/l de azúcares residuales en vinos de alto grado potencial.

■ Fenotipo: Killer.

Dosis de empleo

Fermiblanco®Arom contiene 10 mil millones de células activas secas por gramo.
Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado

Fermiblanco®Arom viene ensavada al vacío en paquetes de 500 g.
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación



Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



Gestión de la fermentación



Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR