



Fermichamp®

Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Levadura fructosófila para el tratamiento con éxito de paradas de fermentación.

Origen

Cepa n° 67 J seleccionada en Alsacia por el INRA Narbona.

Aplicación

La aptitud específica de Fermichamp® para metabolizar la fructosa en condiciones alcohólicas elevadas hace de ella la levadura ideal para fermentaciones difíciles.

En prevención, Fermichamp® es añadida al término de la fermentación de mostos con alto grado potencial. En tratamiento, Fermichamp® asegura la reanudación de la fermentación tras la parada.

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Cinética lenta y regular cuando se reanuda.

■ Rendimiento azúcar/alcohol

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

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 15 a 30 °C.
- Resistencia al alcohol muy elevada: 17 %.
- Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/l.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media, 5 a 7 g/l.
- Producción de acidez volátil media, generalmente inferior a 0,3 g/l.
- Producción de acetaldehído elevada, 60 mg/l.
- Producción de H₂S baja.
- Producción de SO₂ baja, inferior a 10 mg/l.

■ Presenta una excelente aptitud a metabolizar la fructosa, glucido mayoritario al término de la fermentación en condiciones alcohólicas elevadas.

■ No produce aromas secundarios y respeta la tipicidad de los mostos en refermentaciones.

■ Fenotipo: Neutro con factor killer.

Dosis de empleo

Fermichamp® contiene 10 mil millones de células activas secas por gramo.

Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado

Fermichamp® 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.

Tratamiento de la parada de fermentación

Preparación de un fermento de réanudación a 30 g/hl

Para 100 hl



Dejar reposar durante 30 minutos.

Añadir agua caliente:
40 litros a 35 °C.



Rehidratar la Fermichamp® en la solución azucarada:
3 kg de levadura en 30 litros de solución.



Preparar en otro recipiente una solución azucarada con el vino problemático:
10 kg de azúcar en 14 litros de vino.

Preparar una solución azucarada al 5 % a una temperatura de 35 - 38 °C:
1,5 kg de azúcar en 30 litros de agua.



Mezclar lentamente la levadura rehidratada en la solución azucarada del vino en cuestión:
70 litros de solución de levadura por cada 14 litros de vino azucarado.



Mantener durante 24 horas a 20 °C hasta que la densidad descienda a 995 (9 % alcohol).



Enriquecer la mezcla con el bio-regulador de fermentación Maxaferm® (basado en levadura inactiva, tiamina y sales de amonio):
45 g de Maxaferm®.

Incorporar la tanque mediante un remontado con aireación la solución preparada previamente para 100 hl.

Para restaurar nutrientes en el tanque de fermentación, añadir Maxaferm®:
40 - 60 g/hl..

Precauciones a tomar en caso de parada de fermentación:

- Trasegar el vino para eliminar las bacterias y posibles inhibidores fijados a las lías del vino. Para un vino tinto, este trasego se acompañará de aireación.
- Sulfitar moderadamente el vino (SO₂: 3 - 4 g/hl) o añadir Delvozyme (25 - 35 g/hl) para prevenir el riesgo de infección bacteriana y favorecer el desarrollo de levaduras.
- Una muestra se enviará al laboratorio para controlar el contenido de azúcares y la acidez volátil.

NB: Si la parada se debe a un calentamiento o a un enfriamiento demasiado importante del medio, llevar de nuevo la temperatura del vino a 20 °C.

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