

ENODOC™ FA-01

Fermentation Assurée: para la velocidad y seguridad de las fermentaciones en cualquier situación

APLICACIONES

La cepa **FA-01** ha sido seleccionada a partir de mostos, en función de su capacidad de iniciar y llevar al cabo con seguridad las fermentaciones de vinos. El objetivo de la selección ha sido poder disponer de una cepa de levadura para dominar fácilmente sobre la microflora indígena no deseada, conducir de manera regular la fermentación y garantizar la completa transformación de los azúcares del mosto, sobre todo, en condiciones ambientales difíciles, (bajo contenido en nitrógeno, baja calidad de la uva, alto contenido en SO₂, mosto muy limpio, etc.). La cepa **FA-01** representa entonces un instrumento de gran eficacia a disposición de técnicos que desean gestionar con seguridad las fermentaciones.

FA-01 Fermentation Assurée:

- presenta un notable vigor fermentativo: el factor killer, con el rápido asentamiento que toma en el medio y el tiempo de latencia muy corto, permite ganar la competencia con otros microorganismos y arrancar la fase tumultuosa ya desde las primeras horas de contacto;
- es resistente a grados alcohólicos superiores a 15°, también con temperaturas elevadas: por este motivo, su empleo es aconsejable también en mostos con fuerte graduación de azúcar, donde se desee una completa transformación de los azúcares. Temperatura máxima: 35-38° C;
- no le afectan dosis normales de sulfuroso: también en mostos sulfitados, hasta 100 ppm, su actividad fermentativa no se modifica de modo significativo;
- produce escasas cantidades de acidez volátil y compuestos carbonílicos: exceptuando los casos de fuerte desequilibrio nutricional, los contenidos en el vino de estos compuestos quedan siempre muy limitados;
- presenta una producción muy baja de hidrógeno sulfurado: también en mostos de bajo contenido en nitrógeno asimilable, se distingue por la capacidad de no originar olores reductivos.

FA-01 Fermentation Assurée:

- representa la solución óptima para la vinificación en condiciones de seguridad tanto en vinos blancos como en vinos tintos;
- se adapta a la fermentación de mostos de distinto origen y composición en los cuales es difícil una intervención;
- evita el origen de problemas prácticos conexos a la formación de espumas o a la aparición de desviaciones fermentativas (parada de la fermentación);
- permite limitar los riesgos de accidentes fermentativos asegurando, mientras, la obtención de un vino fino, de buena estructura, respetando las características varietales para su fácil comercialización.

PROPIEDADES

Tipo	<i>S. cerevisiae</i>
Origen	Francia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	Sí
Temp. máx.	35-38°C
Alcohol	15% máx.

DOSIS

Desde 20 hasta 30 g/hl, según el estado sanitario de la uva y el grado de contaminación potencial del mosto.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa agitando en agua limpia a 35 – 40 °C en un volumen 10 veces superior a su peso. Esperar 20 minutos y agitar un poco para remezclar la levadura. Proceder a la mezcla en 30 minutos desde el inicio de la rehidratación. En caso de no ser posible respetar dicho tiempo, añadir a la suspensión el mismo volumen de mosto. De todas formas, utilizar en pocas horas. Para asegurar una rápida asimilación al mosto, un rápido inicio de la fermentación y prevalecer la flora indígena, especialmente con las cepas sensibles al factor killer, recomendamos poner la levadura rehidratada en el fondo del depósito de fermentación y posteriormente añadir al mosto de fermentación. Añadir siempre al mosto la cantidad adecuada de sales de amonio y tiamina.

ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACION

Conservar en lugar fresco y alejado de la luz solar.

