



www.az3oeno.com

productos y servicios enológicos

MANUAL DE USO

Genesis Native

Protector fermentativo. Asegura el final de las fermentaciones

Descripción

La gamma **Genesis** de **OENOFRANCE** es el fruto de 10 años de investigación en colaboración con la Universidad JULES GUYOT de Dijon (Francia) sobre el interés de los productos de las levaduras en enología.

La experiencia adquirida nos permite hoy ampliar esta gamma con **Genesis Native**. Utilizado durante la fase de rehidratación de las levaduras, **Genesis Native** cede al medio esteroles específicos y ácidos grasos polyinsaturados así como otros componentes esenciales. Asimilados por la levadura durante la rehidratación, estos compuestos, factores de supervivencia por excelencia le permitirán resistir mejor a un medio cada vez más hostil al final de la fermentación. El empleo de **Genesis Native** previene las paradas de fermentación o las fermentaciones inacabables.

Composición

- Insoluble de levadura proceso NATSTEPTM.
- Levaduras inactivas proceso OF

Propiedades

Los esteroles y los ácidos grasos insaturados aportados por **Genesis Native** (procedimiento NATSTEP) son componentes esenciales de la membrana levaduriana. Influyen sobre la fluidez y permeabilidad membranaria. Las células de levaduras más ricas en esteroles mantienen durante más tiempo la actividad fermentativa. además, los esteroles y los ácidos grasos insaturados usados por la levadura mejoran la cinética fermentativa.

OENOFRANCE también ha trabajado sobre los productos de levaduras (procedimiento OF) con la finalidad de hacer biodisponibles ciertos componentes implicados en numerosos mecanismos de respuesta a estré (carencia en nitrógeno, temperatura elevada...). Estos mismos compuestos participan en la integridad de la estructura celular, sobre todo a la de las mitocondrias y de la membrana. Se trata de elementos esenciales para el crecimiento y la reproducción de la levadura.

Estos " protectores ", así como las vitaminas y minerales cedidos por **Genesis Native**, de forma biodisponible en el agua de rehidratación, son asimilados por la levadura cuyo volumen aumenta el doble durante esta fase. Los " protectores " serán parcialmente transmitidos a las generaciones hijas, dándoles los medios para resistir a condiciones cada vez más adversas.

La utilización de Genesis Native en fase de rehidratación permite :

- Una mejor aclimatación de la levadura al mosto gracias a una mejor resistencia al xoc osmótico y a la flora indígena durante la siembra.
- Una mejor resistencia de la levadura al alcohol.

RV.07.2008





www.az3oeno.com

productos y servicios enológicos

- Un final de fermentación asegurado, con una producción de acidez volátil más limitada.
- Una reducción de la duración de la fermentación, sobretodo en la fase final.
- Una disminución del riesgo de implantación de la flora indígena.

Genesis Native es un protector fermentativo. Afecta esencialmente al nivel de integridad de la membrana, asegurando una mejor viabilidad y actividad levuriana hasta el final de la fermentación alcohólica, pero aporta poco nitrógeno asimilable. Es necesario gestionar en paralelo la nutrición nitrogenada de la levadura, verificando el contenido en nitrógeno asimilable en los mostos para corregirlos, dado el caso, con activadores adaptados (fosfato diamónico, sulfato amónico, Activateur S...).

Dosis

De 25 a 35 g/hL

Dosis máxima legal 40 g/hL

Se desaconseja utilizar dosis inferiores a 25 g/hl, ya que perjudicarían la eficacia de **Genesis Native.**

Modo de empleo

Diluir la dosis necesaria de Genesis Native en 20 veces su peso en agua a 35°C. Una vez obtenida la disolución, añadir las levaduras seleccionadas.

Mezclar suavemente.

Dejar reposar 15 minutos y después remover de vez en cuando durante 15 minutos más. Remover de nuevo antes de su incorporación.

Evitar los choques térmicos durante la siembra: la diferencia de temperaturas entre el medio de rehidratación no debe superar los 10°C.

Modo de empleo

Envases de 1 Kg en caja de 20 Kg.

Modo de empleo

En envase no abierto, en lugar seco a temperatura inferior a 20°C.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.

RV.07.2008