



FERMOL Clarifiant

Levadura seleccionada seca activa



→ DESCRIPCION TECNICA

Fermol Clarifiant es una novísima cepa de levadura, de utilización universal, en cuyo patrimonio genético se ha aislado, mediante selección, la peculiar capacidad de secretar durante la fermentación, un pool de enzimas pectolíticas de elevado interés tecnológico: poligalacturonásicas, pectinliásicas y pectinmetilesterásicas. Ello provoca la disminución de la viscosidad gracias a la demolición de la fracciones pectínicas, un aumento de la velocidad de sedimentación de las partículas en suspensión y de las levaduras y un aumento de la actividad de maceración.

Fermol Clarifiant sustituye por lo tanto ventajosamente o integra la adición exógena de preparados a base de enzimas pectolíticas realizando una fermentación natural y una clarificación final de los vinos obtenidos.

Esto puede resultar particularmente útil, además que en primera fermentación, en el caso de elaborar vinos espumosos con Muscat o ricos en pectinas.

La actividad pectolítica empieza desde el primer día, pero la máxima actividad se dá al 4º-5º día de fermentación.

Fermol Clarifiant también puede ser utilizado en la vinificación en tinto, donde la actividad pectolítica favorece la disolución de los antocianos, obteniendo en tiempos más breves, vinos con mayor intensidad y vivacidad de color y mayor suavidad.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Levadura seca activa.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 20 g/100 kg de uva pisada o por 100 litros de mosto en casos normales.

30-50 g/quintal o por hL de mosto para vinificaciones sin SO₂ o en el caso de uvas sometidas a pasificación.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa en 10 partes de agua tibia azucarada o con MCR esteril (máx. 35°C) durante unos 20-30 minutos.

Añadir toda la levadura rehidratada y en fase de avanzada multiplicación en las primeras cantidades de prensado o de mosto introducido en el depósito. Rellenar entonces el depósito normalmente y homogeneizar.





FERMOL Clarifiant

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para largos periodos, conservar el producto preferentemente a 5-7°C. Una vez abierto el bote, cerrarlo de nuevo mediante la tapa de plástico, y consumirlo en el tiempo más breve posible.

Botes metálicos de 500 g en cajas de cartón de 12 botes.

