Fermentis by Lesaffre

ViniLiquid™

FERMENTATION AIDS

INNOVADOR ACTIVADOR LÍQUIDO DE FERMENTACIÓN

Descripción:

ViniLiquid™ es una levadura autolisada en forma líquida que aporta aminoácidos, esteroles, minerales y vitaminas al mosto. **Viniliquid™** es un producto innovador fácil de inyectar manualmente o mediante sistemas automatizados en mostos con múltiples carencias.

Propiedades:

EFICIENCIA FERMENTATIVA

ViniLiquid™ es una levadura totalmente autolisada que contiene tanto la fracción soluble como la insoluble de la levadura. Favorece significativamente la activación de la fermentación.

- La fracción soluble es rica en una elevada concentración de vitaminas y aminoácidos libres, con un mayor poder fermentativo que las fuentes de amonio, lo que ayuda a los enólogos a lograr fermentaciones más rápidas y completas.
- La fracción insoluble está compuesta por cortezas de levadura, que mejoran la eficiencia y la cinética de la fermentación.
- Gracias a su formulación líquida, el nitrógeno es rápidamente asimilado por las levaduras, lo que aumenta la velocidad de fermentación de forma constante y controlada. Se recomienda añadirlo entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.
- Su aporte favorece una importante regeneración celular y el mantenimiento de la viabilidad de las levaduras, lo que permite lograr una fermentación rápida y limpia.

Easy to Use E2U™

- Adición directa al mosto, sin dispersión previa.
- Dispersión completa en el mosto, sin problemas de homogeneización.
- Bombeable y homogéneo, listo para su incorporación manual o mediante sistemas automatizados.
- Uso seguro: sin riesgo de inhalación de polvo.

Composición:

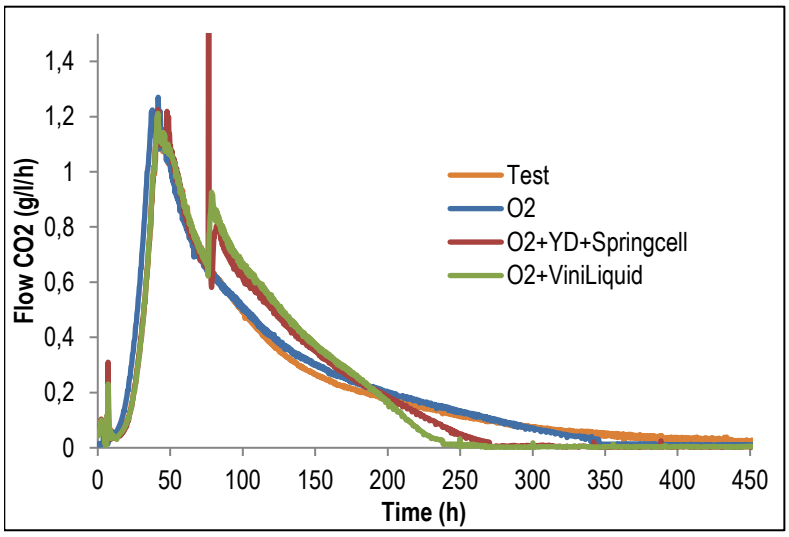
Levaduras autolisadas de *Saccharomyces cerevisiae*; ácido D-L málico; metabisulfito potásico.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

FERMENTATION AIDS

Ensayo:

Mosto de chardonnay 2011, 12,7 % v/v, NFA inicial: 188 ppm



The use of ViniLiquid™ in comparison with the totally equivalent dry recombined product (Yeast derivative YD + SpringCell™ yeast hulls) showed better performances in terms of fermentation completion due to a direct assimilation of the nutrients allowed by its liquid form.

Dosificación:

Debido a su fuerte poder fermentativo, Fermentis® recomienda utilizar:

50 ml/hl (o 55 g/hl o 1,9 ml/gal) de ViniLiquid™

aportan el equivalente a 20 mg/l de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

Para lograr la máxima eficacia, **se recomienda utilizar ViniLiquid™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación**, combinando su adición con:

- Adición de oxígeno entre 24 y 48 horas después de la inoculación de la levadura.
- Adición de DAP y/o SpringFerm™ durante la inoculación de la levadura cuando el contenido inicial de NFA y/o la turbidez no sean suficientes.
- Adición adicional de DAP en el mismo momento para mostos con un contenido muy bajo de nitrógeno.

Para reiniciar una fermentación detenida: 50 ml/hl en el pie de cuba**.**

Como activador de la fermentación maloláctica (FML): de 25 a 50 ml/hl antes de la FML, en función del grado alcohólico.

Advertencia:

Este producto contiene sustancias sujetas a restricciones reglamentarias de uso: ácido málico y metabisulfito potásico.
Nivel máximo de uso del ácido málico: 4 g/l (33,4 lb/1000 gal), expresado como ácido tartárico, de conformidad con la normativa de la UE. En Estados Unidos, el contenido de ácido málico no debe superar el 0,7 % en el vino final (21 CFR 184.1069).
Niveles residuales máximos de metabisulfito potásico en la UE, según el tipo de vino terminado: límite residual de 15 g/hl (1,3 lb/1000 gal) para los vinos tintos y de 20 g/hl (1,7 lb/1000 gal) para los vinos blancos y rosados, con algunas excepciones. En Estados Unidos, el límite residual en el vino terminado es de ≤ 350 ppm de dióxido de azufre total (27 CFR 4.22).
La dosis recomendada es compatible con estos límites.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

FERMENTATION AIDS

Presentación:

Bidón de PEAD de 12 kg
Big bag de PEBDL de 210 kg con envase EasyLiquid
IBC aséptico Werit Nutriline de 900 kg

Antes de abrir el envase, homogeneizar el producto.
Una vez abierto, garantizamos la estabilidad microbiológica y la eficacia del producto durante 2 semanas.
Una vez abierto, conservar el producto en su envase original (no trasvasarlo a otros recipientes).
La posible formación de sedimentos con el tiempo no afecta a la eficacia del producto.

Garantía:

Fermentis® garantiza la conservación óptima de este producto durante 3 años en su envase original. Conservar en un lugar fresco y seco.

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha de consumo preferente, siempre que se conserve en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos también están plenamente autorizados de conformidad con la normativa TTB 27 CFR 24.246 para su uso antes y durante la fermentación.

Los activadores de fermentación y los productos funcionales de Fermentis® se producen exclusivamente a partir de productos de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios finales productos de alto rendimiento, tal como lo exigen las aplicaciones enológicas modernas.

Los datos contenidos en esta ficha técnica son la transcripción exacta de nuestros conocimientos del producto en el momento de su revisión. Son propiedad exclusiva de Fermentis®-División de S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso de este producto en particular cumpla con la legislación vigente.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com