



# SafC<sup>EN</sup>o™ Bioprotect MP-72



ACTIVE  
DRY YEAST

## PARA LA BIOPROTECCIÓN DE UVAS Y MOSTOS

### Ingredientes:

Levadura (*Metschnikowia pulcherrima*), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491).

### Origen:

SafC<sup>EN</sup>o™ BioProtect MP-72 fue aislada en un viñedo del Valle del Loira en Francia a través de un programa llevado a cabo en colaboración con el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV). SafC<sup>EN</sup>o™ BioProtect MP-72 es el resultado de una selección realizada entre varios cientos de microorganismos de diferentes regiones vitivinícolas a lo largo de tres vendimias diferentes.

### Características enológicas:

SafC<sup>EN</sup>o™ BioProtect MP-72 fue seleccionada por su capacidad para colonizar el entorno y garantizar la bioprotección de uvas y mostos. Este producto innovador permite a los enólogos reducir o evitar el uso de SO<sub>2</sub> durante las fases pre-fermentativas.

#### Capacidades pre-fermentativas

- Buen efecto de bioprotección con fases pre-fermentativas que duran hasta 5 días a menos de 10 °C.
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: hasta 2 g/hl (20 ppm de SO<sub>2</sub> total).
- Alto poder de colonización y mantenimiento de su población en mostos, limitando el desarrollo de levaduras salvajes indeseables.
- Baja tolerancia al alcohol (2% vol.) y capacidad de fermentación muy baja.
- No limita el crecimiento de la levadura seleccionada para la fermentación alcohólica.
- Bajo consumo de nitrógeno mineral y orgánico, sin necesidad de suplementación adicional de nitrógeno debido al uso de SafC<sup>EN</sup>o™ Bioprotect MP-72.
- Sin producción de compuestos indeseables (acidez volátil, SO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S).

### Uso recomendado:

Seleccionada por su muy baja capacidad de fermentación, SafC<sup>EN</sup>o™ Bioprotect MP-72 es particularmente adecuada para la bioprotección de mostos y uvas.

Se recomienda SafC<sup>EN</sup>o™ Bioprotect MP-72 para las fases de pre-fermentativas:

- En mostos blancos y rosados (clarificación en frío y estabilización).
- En uvas rojas durante la maceración en frío.

Advertencia: por motivos de cumplimiento normativo, este producto está estrictamente restringido a aplicaciones enológicas.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



## ENSAYOS

Variedad de uva: cabernet franc (Valle del Loira).

Cosecha: 2022

Itinerario técnico: Cosecha manual, despalillado, contaminación artificial con *H. uvarum* a  $10E+04$ , inoculación con *Metschnikowia pulcherrima* a  $10E+06$ .

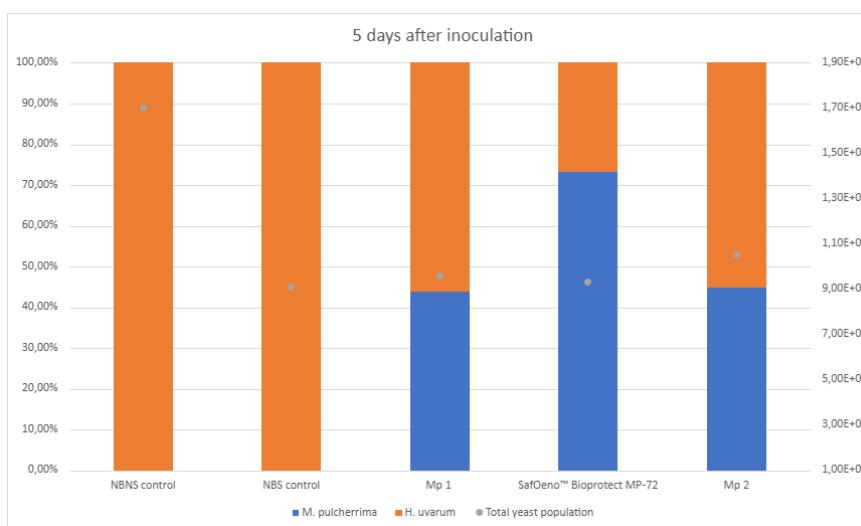
Día 0 a D+5: maceración a 10 °C,

D+5: prensado e incremento de temperatura,

D+6: fermentación alcohólica a 18 °C, inoculación con SafŒno™ SC22 a 20 g/hl (24,3 oz/1000gal).

Modalidades: 2 controles - NBS (sin bioprotección, 3 g/hl de sulfitos añadidos) y NBNS (sin bioprotección, sin sulfito).

**MP1, SafŒno™ Bioprotect MP-72, MP2: cepas de *Metschnikowia pulcherrima*.**



### Características químicas del mosto

Azúcares	243
Ácido málico (g/l)	0,84
pH	3,43
Acidez total (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,10
Acidez titulable (g/l ácido tartárico)	4,7
Nitrógeno fácilmente asimilable por la levadura (mg/l)	46
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	< 10
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	< 15

Figura 1: Monitoreo de la implantación de *Metschnikowia pulcherrima* durante las fases pre-fermentativas (5 días después de la inoculación).

El monitoreo de la población destaca el poder bioprotector de la levadura *Metschnikowia pulcherrima* **SafŒno™ Bioprotect MP-72** a lo largo del tiempo.

**SafŒno™ Bioprotect MP-72** coloniza el medio y controla la microflora en la fase de pre-fermentativa.

**SafŒno™ Bioprotect MP-72** representa el 73% de la población total de levaduras después de 5 días de maceración a 10 °C.

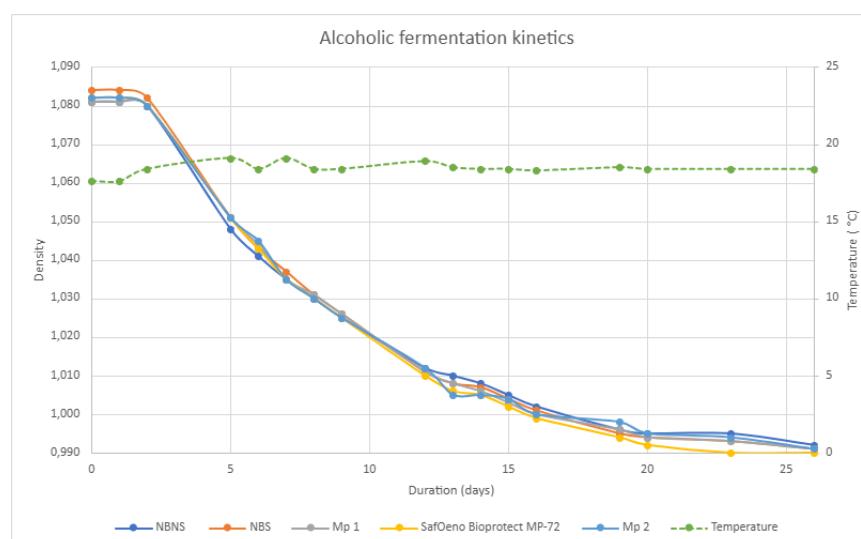


Figura 2: Monitoreo de la cinética de fermentación.

El monitoreo de la cinética de fermentación en condiciones de laboratorio muestra que la modalidad **SafŒno™ Bioprotect MP-72** completa la fermentación en 23 días, mientras que las otras modalidades requieren 3 días más para completar el consumo total de azúcares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



## Modo de uso:

Con rehidratación previa: verter suavemente la cantidad deseada de **SafŒno™ Bioprotect MP-72** en 10 veces su peso de agua del grifo a una temperatura de entre 25 °C (77 °F) y 30 °C (86 °F). Mezclar suavemente para completar la homogeneización y evitar la formación de grumos. Dejar reposar durante 20 minutos e incorporar el inóculo de levadura a las uvas o en el tanque de fermentación homogeneizando todo el volumen.

### Tiempo recomendado para su adición:

- Mostos blancos: después del prensado, durante el llenado del tanque de clarificación.
- Mostos rojos: durante el llenado del tanque para el remojo en frío, seguido de homogeneización.

Al final de la fase pre-fermentativa, inocular con la cepa *de S. cerevisiae* seleccionada para asegurar una fermentación alcohólica completa.

## Dosificación:

Dosis recomendada: 10 a 20 g/hl (12,2 a 24,3 oz/1000 gal)

Incrementar la dosis a 20 g/hl (24,3 oz/1000 gal) a bajas temperaturas o elevada presión microbiológica.

## Presentación:

Caja de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g / 1,1 lb cada uno (peso neto total de la caja: 10 kg / 22,05 lb)

## Almacenamiento y normativas

Para almacenar o transportar, mantener en un lugar seco, protegido de la luz solar directa, a una temperatura entre 4 y 10 °C (39,2 a 50 °F).

Vida útil: 2 años. Consultar la fecha de "consumo preferente" impresa en el empaque. Los paquetes abiertos deben sellarse y almacenarse entre 4 y 10 °C y utilizarse dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar paquetes blandos o dañados.

Fermentis garantiza que este producto cumple con las especificaciones del Código Enológico Internacional hasta su fecha de caducidad en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. El producto está también autorizado según TTB 27 CFR 24.246.

**Cada levadura Fermentis se desarrolla según un esquema de producción específico y se beneficia de los conocimientos técnicos del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad de fermentación.**

*La información proporcionada por Fermentis® es para fines informativos y está dirigida únicamente a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las declaraciones del producto) deben revisarse localmente para sus propósitos particulares.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*