



FERMAID® AT



IL NUTRIENTE COMPLESSO SENZA SOLFATI

NUTRIENTI

Descrizione

FERMAID® AT è il nutriente complesso sviluppato da Lallemand a base di azoto organico e diammonio fosfato (DAP). L'aggiunta di tiamina permette una maggiore assimilazione delle fonti azotate, riduce i rischi di off-flavour e abbassa la produzione di acido piruvico e α -chetoglutarico da parte del lievito.

FERMAID® AT permette di ottimizzare la fase fermentativa, riducendo al massimo l'interferenza dovuta a composti indesiderati che mascherano l'aroma dei vini, esaltando perciò l'espressione qualitativa del ceppo prescelto ed il potenziale della materia prima.

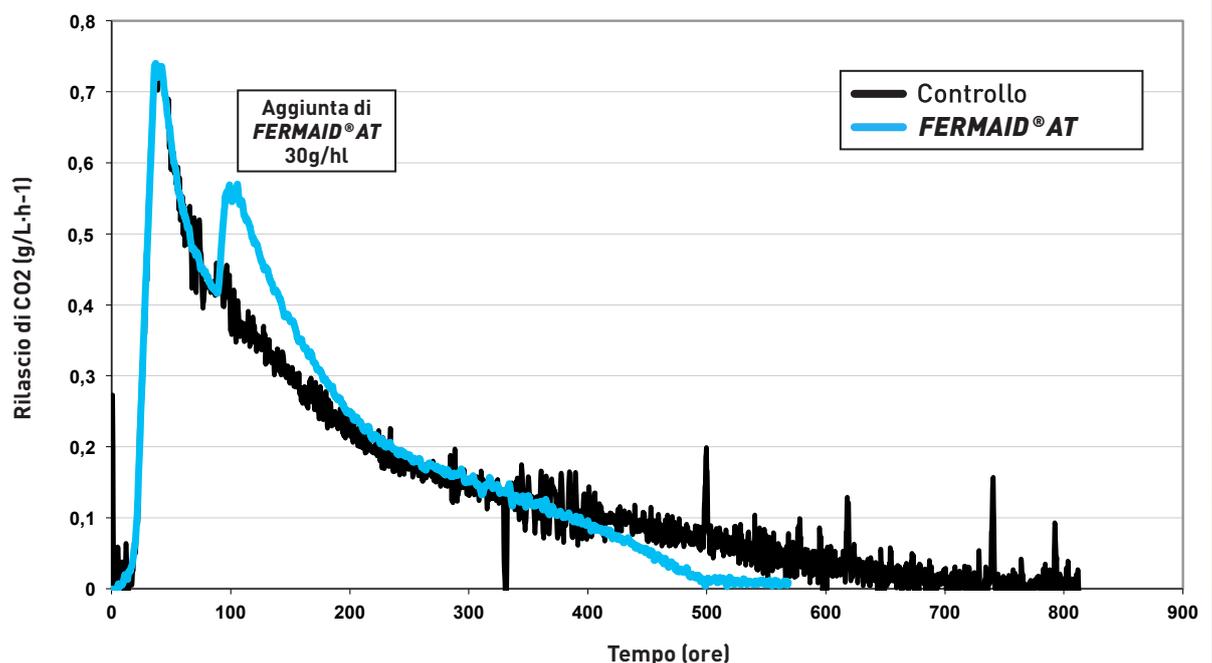
La specificità del prodotto è dovuta al ceppo di lievito inattivo utilizzato nella formulazione, capace di apportare al mosto in modo completo e bilanciato aminoacidi, fattori di sopravvivenza, micronutrienti e pareti cellulari con funzione detossificante e di supporto per i lieviti.

Applicazioni e risultati

In caso di elevate deficienze nutrizionali si consiglia di utilizzare **FERMAID® AT** in due fasi:

- All'inoculo del lievito: per assicurare una buona ed efficace moltiplicazione durante la fase di crescita esponenziale
- Ad 1/3 del consumo degli zuccheri per mantenere la massima vitalità cellulare durante la fase stazionaria. Questa seconda aggiunta è di fondamentale importanza per ridurre i rischi di rallentamenti fermentativi e/o produzione di composti indesiderati dovuti a stress del lievito

FIGURA 1 Miglioramento della cinetica fermentativa su mosto Grenache. Aggiunta di 30 g/hl di Fermaid AT ad 1/3 della fermentazione alcolica. T° fermentazione 20 °C, dose di lievito: 25 g/hl.
Fonte: R&D Lallemand – Tolosa Lab.



LALLEMAND



FERMAID® AT

IL NUTRIENTE COMPLESSO SENZA SOLFATI

Dosaggio e istruzioni per l'uso

	APA apportato con un'aggiunta complessiva di:	
	30 g/hl	40 g/hl
FERMAID® AT	36 mg/L	48 mg/L

- **Fermentazione dei mosti: dosaggio consigliato 30-40 g/hl**

Incorporare 20 g/hl di **FERMAID® AT** all'inoculo del lievito e 20 g/hl ad 1/3 della fermentazione alcolica, assieme ad un rimontaggio all'aria. In caso di moderate carenze nutrizionali è possibile utilizzare 30 g/hl di prodotto in una sola aggiunta, ad 1/3 della fermentazione. Durante la reidratazione del lievito selezionato è consigliabile utilizzare **GoFerm® Protect** o **GoFerm® Protect Evolution**.

- **Presenza di spuma: dosaggio consigliato 20-30 g/hl**

FERMAID® AT può essere utilizzato sia durante la preparazione del pied de cuve sia all'inoculo della base spumante con il lievito acclimatato.

- **Arresti fermentativi: dosaggio consigliato 20-30 g/hl**

È possibile utilizzare **FERMAID® AT** durante la fase di acclimatamento all'alcol e nel vino in arresto precedentemente travasato e trattato con cellulosa e/o scorze di lievito.

- **Dosaggio massimo autorizzato: 40 g/hl**

Confezioni e conservazione

Sacchetti di polilaminato da 2,5 kg in cartoni da 10 kg (4x2,5 kg).

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 4 anni se conservato chiuso, al fresco e al riparo dall'umidità.



Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Distributore