



FERMAID® E



IL NUTRIENTE COMPLETO E AFFIDABILE FRUTTO DELL'ESPERIENZA LALLEMAND

NUTRIENTI

Descrizione

Da anni il prodotto di riferimento per la nutrizione, **FERMAID® E** è in grado di migliorare la cinetica fermentativa, renderla più sicura e contribuire alla miglior espressione qualitativa della materia prima e del lievito prescelto.

FERMAID® E è una fonte nutrizionale completa per i lieviti: la sua formulazione contiene forme d'azoto complementari (sali d'ammonio e azoto organico) e tiamina.

La presenza di tutti gli elementi necessari al lievito minimizza il rischio di deviazioni metaboliche e produzione di composti indesiderati quali acido acetico, idrogeno solforato e composti carbonilici che legano l'anidride solforosa a fine fermentazione.

La specificità nutrizionale di **FERMAID® E** è dovuta al ceppo di lievito inattivo utilizzato nella formulazione, in grado di apportare:

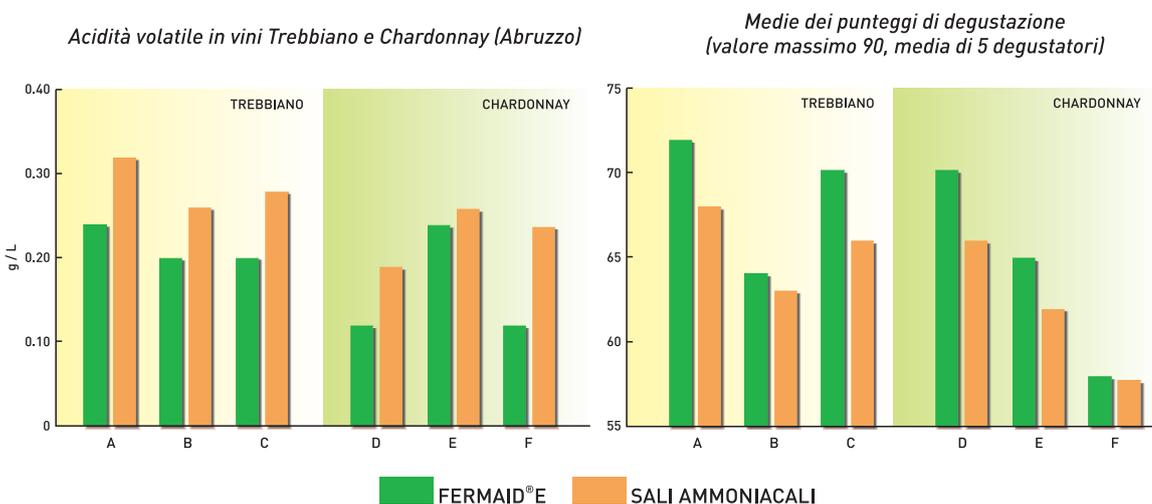
- aminoacidi
- fattori di sopravvivenza (steroli ed acidi grassi insaturi)
- vitamine e microelementi per il corretto funzionamento di tutte le vie metaboliche
- pareti cellulari come supporto delle cellule e con funzione detossificante

Applicazioni e risultati

Il corretto apporto di forme d'azoto complementari, vitamine e microelementi favorisce una corretta moltiplicazione del lievito ed una efficiente attività enzimatica e delle proteine di membrana, le quali sono fondamentali per garantire una completa trasformazione degli zuccheri con riduzione della durata e del rischio di arresti.

In caso di blocco della fermentazione, presa di spuma o frizzantature, **FERMAID® E** permette di massimizzare l'efficacia del lievito sia nella preparazione del pied de cuve che nella ripresa del processo fermentativo.

FIGURA 1 Applicazioni e risultati di **FERMAID® E** su vini bianchi Chardonnay e Trebbiano da vinificazioni in grandi volumi.





FERMAID® E

IL NUTRIENTE COMPLETO E AFFIDABILE FRUTTO DELL'ESPERIENZA LALLEMAND

Dosaggio e istruzioni per l'uso

	APA apportato con un'aggiunta complessiva di:	
	30 g/hl	40 g/hl
FERMAID® E	42 mg/L	56 mg/L

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

Incorporare 20 g/hl di **FERMAID® E** 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® E 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® E** 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)
oppure confezioni singole da 10 kg.

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



Rev. Marzo 2016

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