

PRE FERM®

PROTECTOR DE LEVADURAS durante la rehidratación de levaduras secas activas.



La rehidratación de levaduras seleccionadas en su forma seca activa es una etapa fundamental para el éxito de la inoculación, en la que no basta con respetar las buenas condiciones de reactivación (temperatura del agua: 37 °C, duración de la rehidratación: de 15 a 30 minutos...). Durante el secado, la deshidratación de las levaduras provoca una contracción de su volumen intracelular, lo que implica una desestructuración de su membrana plasmática. Esta última constituye una barrera imprescindible para la levadura que la protege de las agresiones relacionadas con los parámetros físicos-químicos del mosto durante la fermentación alcohólica (pH bajo, alcohol alto...).

Los estudios científicos recientes han demostrado las ventajas de los esteroles que se aportan en la fase de rehidratación de las levaduras secas activas (LSA). Estos esteroles, verdaderos microprotectores, permiten una mejor restructuración de la membrana plasmática de la levadura durante la rehidratación, lo que confiere a la levadura una gran capacidad de resistencia ante diferentes situaciones de estrés y mejora el desarrollo de la fermentación alcohólica.

---CARACTERISTICAS Y PROPIEDADES---

PRE-FERM, mediante su fórmula 100% natural, aporta a las levaduras seleccionadas los elementos esenciales de protección con:

- una cantidad óptima de microprotectores (esteroles y ácidos grasos poliinsaturados específicos), producto de la tecnología **NATSTEP™**, desarrollada y patentada por Lallemand;
- una composición especial adaptada a las necesidades de protección y de reactivación de la levadura en rehidratación destinada a la elaboración de espumosos;
- facilidad de asimilación de estos componentes por la levadura en el momento de la rehidratación.

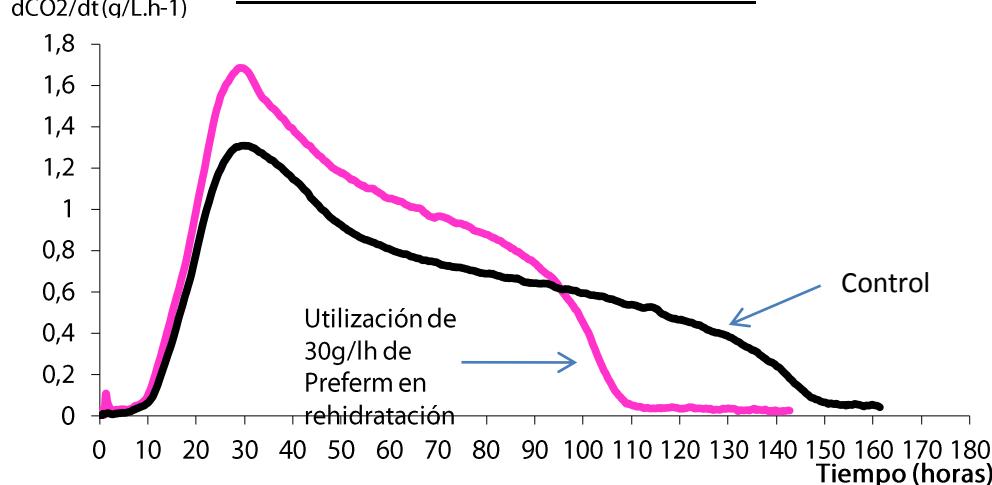
Las numerosas pruebas llevadas a cabo en los laboratorios y los distintos ensayos realizados en bodega en condiciones reales de vinificación demuestran las propiedades destacables de **PRE-FERM** en el comportamiento de las levaduras seleccionadas y el desarrollo de las fermentaciones alcohólicas con:

- mejor reinicio de la actividad de la levadura;
- mejor implantación de la levadura seleccionada;
- mayor resistencia al estrés (alcohol y temperatura) que garantiza una mejor viabilidad y actividad de la levadura hasta el final de la fermentación alcohólica;
- fermentación alcohólica más rápida y más segura;

Medio sintético que simula una gran clarificación. No hay deficiencia de nitrógeno.

Temperatura de fermentación: 24°C

Cinéticas de velocidad de fermentación.



- mejor calidad organoléptica de los vinos obtenidos (menor producción de acidez volátil por parte de la levadura en condiciones difíciles).

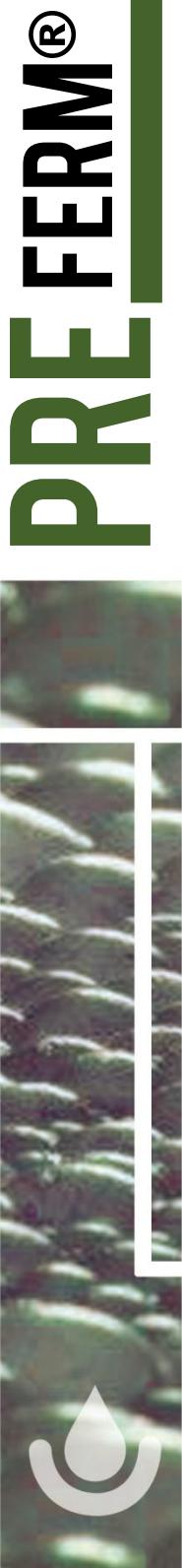
---APLICACIONES---

PREFERM se recomienda especialmente en condiciones difíciles de fermentaciones alcohólicas relacionadas con la calidad de los mostos: gran clarificación (turbidez < 100 NTU), gran madurez (TAP > 13%vol.), déficit de nutrientes imprescindibles.

PREFERM es imprescindible para la rehidratación de levaduras destinadas a la preparación de pies de cuba y el reinicio de la fermentación.

---DOSIS DE EMPLEO---

- **Para la fermentación alcohólica:** para una inoculación de 20 g/hL de levaduras seleccionadas, dosis óptima de **PREFERM**: 30 g/hL.
- **Para la preparación de un pie de cuba,** para el reinicio de la fermentación: dosis de **PREFERM**: 40 g/hL de pie de cuba que se vaya a preparar.



---MODO DE EMPLEO---

- **Para las fermentaciones alcohólicas:**

Para el volumen de mosto que se vaya a inocular, distribuir PRE-FERM en 20 veces su peso de agua a 40 °C, solución que servirá posteriormente para la rehidratación de levaduras seleccionadas. Añadir a continuación la dosis necesaria de levaduras secas activas. Seguir las recomendaciones de rehidratación habituales indicadas en la bolsa de las levaduras.

Por ejemplo: Para 100 hL de mosto que se vayan a inocular, distribuir 3 kg de PRE-FERM en una mezcla de 30 litros de agua a 40 °C y de 30 litros de mosto. A continuación, rehidratar en esta solución los 2 kg de levadura seleccionada elegida (dosis de 20 g/hL de mosto a inocular). Tras 20-30 minutos, utilizar esta suspensión para inocular el mosto.

- **Para los pies de cuba:**

Para el volumen de pie de cuba calculado en base al 10% del volumen total para un reinicio de la fermentación, distribuir PRE-FERM en 20 veces su peso de agua a 40 °C, rehidratar las levaduras durante 20-30 minutos antes de pasar a la fase del pie de cuba propiamente dicha (pida consejo a su enólogo).

---LEGISLACION---

Dosis máxima legal: 40 g/hL.

---PRESENTACION---

Presentación: En polvo - Paquete de 1 kg.

---CONSERVACION---

Conservar en su envase original, sin abrir, protegido de la luz, en un lugar seco y sin olores, a una temperatura inferior a 25 °C.

Una vez abierto el envase utilizar inmediatamente.

Conservación en su envase original sin abrir: 3 años.

Producto de Danstar, distribuido por:



La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.