



FERMO - BASIC

BAYANUS

DESCRIPCION EL PRODUCTO



FERMO BASIC BAYANUS (Davis #796), una cepa *Saccharomyces Bayanus*, de origen francés, es un aislante especial de L'ÁBOTT FRANCE. Esta levadura tiene una buena tolerancia al etanol y al dióxido de sulfuro libre y muy fermentativa. Premier FERMO BASIC BAYANUS se caracteriza por ser baja productora de espuma, urea y aceites fusel. Es recomendada para los vinos tintos, blancos y espumantes. Esta levadura reacciona muy bien restableciendo las fermentaciones paradas. Los productores de vino han remarcado que FERMO BASIC BAYANUS es más rápida, más limpia y de muy buena fermentación, que ofrece L'ÁBOTT FRANCE

Fermenta mejor entre los 12 a 35° C (45° a 95° F)

Análisis Típico

Humedad
Levadura Variable

Promedio

7.3 - 8.3 %
1-3 x 10¹⁰/g

Método de Referencia

AOAC 27.8.3961.06
RS FN 14

Especificaciones

Microbiológicas
Total Bacterias
Bacterias coliformes
E. Coli
Organismos malolácticos
Salmonella

Máximo

1.0 x 10⁴
< 50/g
< 10/g
< 1.0 x 10⁴/g
Negativa /375g.

Método de Referencia

BAM CH 3
BAM CH 4
BAM CH 4
BAM CH 6 Appd 1, Tabla 2

PREPARACION

La levadura FERMO BASIC BAYANUS puede ser usada con o sin previa rehidratación. Para lograr mejores resultados agregue un kilo de levadura seca en 5 - 1 litros de agua o mosto a 30 - 35 °C. Luego de 20 minutos, la levadura esta lista para ser usada. La actividad de la levadura puede ser reducida a temperaturas más elevadas o más bajas o a través de un enjuague más prolongado.

Moderar la levadura rehidratada agregando pequeñas cantidades de jugo fresco previo a la inoculación.

La levadura recién rehidratada y tibia puede no sobrevivir a la inoculación en el jugo que es significativamente más frío de los 10 °C.

Para el agregado directo a temperaturas superiores a los 20 °C (68 °F) las partículas pueden desparramarse en la superficie del líquido seguido de una agitación o si se agrega una bomba de admisión mientras ésta está bombeando hacia el otro extremo.

En cuanto a los vinos espumantes, la levadura debe ser aclimatada al alcohol haciéndola madurar primero en el jugo diluido azucarado hasta que la mitad del azúcar haya fermentado, entonces luego se pasa a la cuba de producción

USO Y ALMACENAMIENTO

El inóculo promedio es de 25 gramos cada 100 litros. Esto puede ser duplicado en caso de dificultad para fermentar los concentrados de frutas o en caso de fermentaciones paradas. La mitad de esta cantidad puede ser usada para fermentaciones rápidas de vinos de mesa. en el caso de los vinos espumantes, el inóculo debe ser calculando el tamaño final de la cuba de modo que el paso de aclimatación sea más rápido

La vida útil del paquete cerrado a temperatura ambiente (20 °C, 68 °F) es de 2 años. si se mantiene en ambiente refrigerado (4 °C, 45 °F), la vida útil puede exceder a los 2 años.

Luego de abierto, debe usarse dentro de las 4 semanas. Conserve el paquete ya abierto atándolo fuertemente y mantenga refrigerado, quitando la mayor cantidad de aire posible



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435

(C.P.:5519)

Dorrego. Glén

Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261

432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www.robertosouto.com.ar