



# L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

## FERMO - BAYANUS

LEVADURA SECA ACTIVA *SACCHAROMYCES CEREVISIAE EX pH R BAYANUS*



### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Mezcla de cepas seleccionadas para el tratamiento de paradas de fermentación. La cantidad mínima de células presentes es dos veces mayor con respecto a una formulación normal de levadura seca activa
- Optima capacidad de prevalecer sobre la flora indígena (Fenotipo Killer)
- Conversión de Azúcar en Alcohol 16.8 (g/l) / 1% alcohol (v/v)
- Resistencia al alcohol superior a 18%
- Optimo rango de fermentación 8 - 35°C
- Producción de glicerol: 6 g/L
- Optima velocidad de fermentación
- Tolerante a niveles normales de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de AV

### EFECTOS ENOLÓGICOS

- Concluye la fermentación incompleta y reduce la cantidad frutuosa residual en los vinos
- Reduce los riesgos de alteraciones microbiológicas (Bacterias Acéticas, Brettanomyces, etc.)
- Baja producción de SO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S
- Acidez Volátil producida en mosto a 12% de alcohol potencial: entre 0,1 y 0,2 g/L en Acido Acético.
- Mínima producción de acetaldehído
- Exalta las características varietales de las uvas

### APLICACIONES

- Elaboración de vinos tintos rosados, blancos y base champagne en 2da. fermentación
- Tratamiento de prevención de las paradas de fermentación
- Elaboración de vinos criados en madera
- Vinificación de uvas pasas

### DOSIS

20 - 40 gr/hL Las dosis superiores se aplican en caso de tener uvas alteradas y mostos que no estén en perfectas condiciones microbiológicas.

### MODALIDADES DE USO

Dispersar la levadura seca activa en agua limpia (volumen 1:10) a 35 - 38 °C agitando suavemente. Esperar 20 minutos y agitar nuevamente

Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado de la vasija. Tener en cuenta la diferencia de temperatura de la suspensión de levadura y el mosto que no podrá superar lo 10°C

Con un remontaje distribuir homogéneamente la levadura en el interior de la masa inoculada.

**El respeto de los tiempos y de la modalidad antes descripta garantiza la máxima vitalidad de la levadura rehidratada**

### PRESENTACIÓN

Bolsa cerrada al vacío por 500 grs.

Caja por 10 Kgs.



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. Gilén  
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261  
432 5284  
432 0270  
rsouto@ciudad.com.ar  
www. robertosouto.com.ar