



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

MANOPROTEIN-DC



Paredes de la levadura extremadamente puras para conseguir una completa y continúa fermentación alcohólica (o cuando se detiene la fermentación)

Interés enológico

Se sabe que las paredes celulares de la levadura-manoproteínas o sus membranas tienden a absorber muchos metabolitos producidos por las mismas levaduras durante el proceso de fermentación alcohólica entre los cuales podemos mencionar una corta cadena de ácidos grasos (octanoico, decaicoico, dodecanoico) normalmente caracterizados por una clara acción inhibitoria en relación a las mismas levaduras.

Estas membranas celulares actúan como micro esponjas aptas para fijar, absorber y luego eliminar agentes tóxicos (auto toxinas), y de esta forma facilitar la fermentación alcohólica.

Sin embargo el problema principal está en obtener paredes celulares perfectamente enteras y exponerlas a una purificación extrema, para que sus estructuras originales puedan mantenerse activas, evitando las pequeñas alteraciones bioquímicas que de otra manera causarían olores desagradables nocivos.

En relación a este último punto, luego de extensos estudios y pruebas de laboratorio que se han llevado recientemente a cabo dieron como resultado un nuevo sistema revolucionario de producción industrial con referencia a las membranas celulares de la levadura-manoproteínas.

Este producto MANOPROTEIN-DC, ofrece ventajas extraordinarias si se lo compara con las paredes de la levadura obtenidas a través de los métodos conocidos y tradicionales.

MANOPROTEIN-DC tiene el aspecto de un polvo de color crema micronizado, con un leve aroma a pan fresco. Se disuelve inmediatamente en agua, mosto o vino. Ni la consecuente dispersión ni el vino tienen ningún sabor/gusto anormal al final del proceso de fermentación (aún con altos dosajes).

Más aún, la característica principal es que tiene paredes celulares completamente enteras conteniendo su mineral natural y residuos orgánicos (N, P, Mg, aminoácidos, carbohidratos y amino azúcares) los cuales no son desechados durante el proceso productivo y contribuyen activamente al metabolismo de las levaduras. Con su uso es posible obtener fermentaciones continuas y más completas (especialmente en condiciones críticas y precarias), con ventajas notables en lo concerniente a las características organolépticas propias del vino.

Cuando la fermentación se detiene, y utilizando MANOPROTEIN-DC es posible aprovechar las propiedades de absorción de las paredes celulares de la levadura y factores nutritivos para recomenzar rápidamente y en forma completa la desintegración del azúcar.

Dosis y Modo de empleo

Se disuelve perfectamente en agua, mosto y vino. El dosaje promedio para el curso fermentativo completo va desde los 15 a los 25 g/Hl disuelto en un poco de agua, vino o mosto y agregado al conjunto justo antes o después de comenzada la fermentación. Si la fermentación se detiene, es posible incrementar el dosaje hasta un máximo de 40 g/Hl luego de las operaciones normales de eliminación de sedimentos (almacenamiento, centrifugado o filtración) el reinoculum de la levadura seleccionado en el mosto y el agregado de sales amoníacas y tiamina (temperatura recomendada para recomenzar 20-24 °C)

El tratamiento previo con MANOPROTEIN-DC obviamente tiende a reducir las paradas fermentales de manera notable

Presentación

Cuñetes por 1 - 5 - 10 Kg
CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE

~~El producto mantendrá su actividad por algunos años~~



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, Cllén
Mendoza, Argentina

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