



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER FERMENT PLUS

LEVADURA SECA ACTIVA



Características microbiológicas

Saccharomyces cerevisiae ex ph. Bayanus selección Bordeaux 522 Davis. Mezcla de cepas seleccionadas para el tratamiento de paradas de fermentación. La cantidad de células presente es dos veces mayor con respecto a una formulación normal de levadura seca activa.

SOUPER FERMENT PLUS, ofrece aminoácidos y sales minerales naturalmente contenidas en la célula de la levadura, asimilables completamente por ella. La presencia de nutrientes y vitaminas es estratégica en las fases iniciales de la multiplicación de la levadura, cuando los elementos extremos como el alcohol y el dióxido de sulfuro no han intervenido aún para modificar su metabolismo y su habilidad de seleccionar nutrientes. Gracias a su contenido energético y nutricional, la célula de la levadura aumenta la velocidad de la fase exponencial y la fase fermentativa comienza antes.

- Optima capacidad de prevalecer sobre la flora indígena.
- Optimo rango de fermentación.
- Optima velocidad de fermentación.
- Exigencia nutritiva mínima.
- Tolerante a niveles normales de SO₂.

Efectos enológicos

- Concluye la fermentación incompleta y reduce la cantidad de fructuosa residual en los vinos.
- Reduce los riesgos de alteraciones microbiológicas (Bacterias acéticas, *Brettanomyces*, etc).
- Baja la producción de SO₂ y H₂S.
- Acidez volátil producida por el mosto con 12% de alcohol potencial: 0,10 y 0,20 g/L en ácido acético.
- Exalta características varietales de las uvas.

Aplicaciones

- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.
- Tratamiento y prevención de las paradas de fermentación.
- Vinificación de uvas pasas.
- Elaboración de vinos de gusto internacional.

Dosis

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

Modalidad de uso

- Dispersar la levadura **SOUPER FERMENT PLUS** 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 entre la suspensión de levaduras y el mosto: no > 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 descrita garantiza la máxima vitalidad de la levadura rehidratada.

Conservación

El producto respeta los estándares cultivos por un período de tres años si se conserva a temperatura ambiente en envases sellados.

La conservación en ambiente refrigerado prolonga posteriormente la vida de la levadura.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o humedad y oxígeno no reducen la fragancia.

Presentación

Envases de polilaminado de 1Kg. Y cajas 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, Cllén
Mendoza, Argentina

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