



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER FERMENT – CEL



AGENTE ACTIVADOR DE LA FERMENTACION

ESPECIFICACIONES GENERALES

SOUOPER FERMENT-CEL es un nuevo energizante de la fermentación biológica, basado en un concepto moderno, designado para promover el comienzo rápido de la fermentación alcohólica.

SOUOPER FERMENT-CEL contiene sales de amonio y tiamina, nutrientes esenciales para la levadura en la primera fase de la fermentación y celulosa.

INTERES ENOLOGICO

El uso de SOUPER FERMENT-CEL ofrece el medio ambiente perfecto en la fermentación para el desarrollo celular de levaduras seleccionadas, y de esa manera la propagación inicial y fermentación subsiguiente se lleva a cabo de forma regular. SOUPER FERMENT-CEL de hecho enriquece el mosto con todos los elementos y nutrientes necesarios para promover el metabolismo de la levadura y el rápido comienzo del proceso de fermentación. Su uso permite que cada cepa de levadura muestre aspectos fisiológicos por los cuales ha sido seleccionada previniendo la biosíntesis de compuestos no esenciales.

La celulosa actúa como soporte de la levadura y juega un rol detoxicante ya que remueve los ácidos grasos de cadena media (C8, C10) y sus ésteres. Este aspecto es particularmente útil para resolver la fermentación incompleta y lenta que lleva frecuentemente a la fermentación detenida.

SOUOPER FERMENT-CEL no modifica los aromas primarios de la uva, y su particular composición limita la producción de sustancias que eliminan los sabores.

DOSIS

20 ./ 30 g/hL en la etapa de fermentación.

35 ./ 37 g/hL como solución frente a la fermentación lenta/detenida. (Límite legal en la Unión Europea: 37,5 g/hL)

INSTRUCCIONES DE USO

Disolver SOUPER FERMENT-CEL en una pequeña cantidad de agua. Agregar al mosto antes de comenzar la fermentación y mezclar cuidadosamente.

Para fermentaciones lentas, agregar cuidadosamente el producto durante el remontaje del vino.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 25 Kg

Sacos de 10 kg

Envase sellado: mantener el producto alejado en lugar seco, fresco y ventilado.

SOUPER FERMENT-CEL NO CONTIENE ANTIBIOTICOS COMO NATAMICINA O NISINA



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France

Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INGENIERIA

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza, Argentina

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



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



SOUPER - CMC

ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTARICAS

Vinos blancos tranquilos:

SOUPER HIDRO CMC se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido, estable proteicamente y listo para el embotellado.

La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la Lisozima, provocando enturbiamientos y formación de depósito. Por lo tanto, antes de utilizar SOUPER HIDRO CMC es necesario asegurarse de que el vino:

- Sea estable proteicamente
- No contenga proteínas de clarificación residuales
- No contenga Lisozima
- No sea tratado a posteriori con Lisozima

SOUPER HIDRO CMC puede ser adicionado al vino:

Después de la microfiltración a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable realizar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de SOUPER HIDRO CMC no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción de eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. SOUPER HIDRO CMC debe ser adicionado al vino al menos 12 horas antes del embotellado. Intervalos de tiempo mas breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

Vinos tintos tranquilos:

SOUPER HIDRO CMC debe ser utilizado en el vino clarificado, desprovisto de sustancias inestables, perfectamente límpido y listo para el embotellado. La CMC puede reaccionar con las sustancias colorantes inestables haciéndolas precipitar. Por tanto se recomienda, especialmente en los vinos jóvenes, efectuar un tratamiento estabilizante (clarificación y/o tratamiento por frio) antes de adicionar SOUPER HIDRO CMC.

SOUPER HIDRO CMC puede ser adicionado al vino después de la microfiltración, a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable efectuar pruebas de laboratorio para verificar que la adición de SOUPER HIDRO CMC no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción de eventuales sustancias colorantes inestables. Se ha observado que su adición en combinación con SOUPER HIDRO GUM (Goma Arábica) previene fenómenos de inestabilidad.

Antes de la microfiltración. SOUPER HIDRO CMC debe ser adicionado al vino al menos 12 hs antes de ser embotellado. Intervalos de tiempo mas breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

Para todas las aplicaciones descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de SOUPER HIDRO CMC, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis crecientes del producto y evaluar el grado de estabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de estabilidad al frio, conductividad eléctrica, etc.).

No se han observado interacciones negativas entre SOUPER HIDRO CMC y otros coadyuvantes enológicos como Acido metartárico, taninos o Goma arábica.

Presentación:

Bidón de 20 Lts. Tambor por 200 Lts. Contenedores de 1250 Lts.

Producto constituido por sustancias conformes a las características requeridas por Codex Enológico Internacional.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS E INMUNOLOGIA

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)

Dorrego. Gllén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www. robertosouto.com.ar