



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER RESOLVANT

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS



SOUPER RESOLVANT, mix de levaduras *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*-activas e inactivas selección Bordeaux 525 Davis.

Mezcla de cepas seleccionadas para el tratamiento de la OTA.

Un estudio reciente del ICV llevado a cabo en Francia ha demostrado que los niveles de OTA se reducen cuando se utilizan las levaduras activas e inactivas en el nivel terminado.

En los vinos procedentes de las vendimias del año 2003 y 2004 con altos niveles de OTA (2,27 ug/l y 2,07 ug/l respectivamente) las pruebas mostraron que las diferentes levaduras redujeron significativamente los niveles de OTA, más de 1,3 ug/l en algunos casos.

Esta investigación ha demostrado que la dosis y el tiempo de contacto con el mix de levaduras utilizadas, influye en el nivel de reducción de la concentración de OTA.

A idénticas dosis hubo pequeñas diferencias en el impacto de las levaduras en sus formas activas e inactivas. La dosis de las levaduras SOUPER RESOLVANT utilizadas en el vino terminado es importante ya que hay una correlación entre la dosis y el descanso en los niveles de OTA. El efecto de la dosis lleva a la suposición que un aumento en la dosis y el tiempo de contacto con el vino podría influir en la efectividad del tratamiento. Las diferentes medidas tomadas en los niveles de OTA muestran que al principio del contacto, se prolonga, es liberada nuevamente en el medio. La teoría es que uno o más componentes de las levaduras atrapan la OTA.

Mix de levaduras secas activas e inactivas para la reducción de la OTA (ocratoxina)

Este fenómeno es consecuencia de la autólisis de la levadura. La mayor cantidad liberada correspondiente a la utilización de las levaduras secas activas e inactivas llevaría a confirmar esta hipótesis ya que el mix de levaduras SOUPER RESOLVANT es preparada industrialmente para una autólisis más rápida.

Los efectos sensoriales que resultan de la utilización del mix de levaduras SOUPER RESOLVANT son también interesantes en vinos terminados que han demostrado aun aumento del volumen en boca, mayor intensidad tánica y frutal.

El estudio realizado muestra claramente la conveniencia de mantener el vino en contacto con la biomasa del mix de levaduras SOUPER RESOLVANT con el objetivo de reducir los niveles de OTA a niveles cercanos a los marcados por la legislación vigente.

Dosificación:

30-40 ug/l

Aplicaciones:

En vinos blancos, rosados, tintos.

Conservación:

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

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C

Presentación:

Envases polilaminados por 1 kg. y cajas por 10 kgs.

MODO DE EMPLEO



Dispersar SOUPER RESOLVANT en agua potable o en vino a una temperatura de 35-38°C agitando suavemente. Esperar 20 minutos y agitar nuevamente. Agregar la suspensión al vino mediante un remontaje para distribuir homogéneamente el mix de levaduras en el vino.



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



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435 Tel/fax: 0261
(C.P.:5519) 432 5284
Dorrego, Cillén 432 0270
Mendoza, Argentina rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar