



FERMAID® AT

NUTRIENTE COMPLEJO DE LEVADURA

Descripción

FERMAID®AT es un nutriente complejo de levadura especial apropiado para el uso en la fermentación alcohólica del mosto/uva y vinos espumosos. Desarrollado por Lallemand, el uso de **FERMAID®AT** reduce el riesgo de fermentaciones lentas o paradas.

FERMAID®AT ayuda a la máxima población celular de levadura a superar la fase estacionaria y completar la fermentación alcohólica tan rápido y de manera tan eficiente como sea posible, especialmente bajo condiciones limitantes de nitrógeno disponible.

FERMAID®AT es un nutriente complejo que aporta un buen equilibrio de nitrógeno inorgánico (DAP) y nitrógeno orgánico (levadura inactiva específica) completado con tiamina (Vitamina B1).

Aplicaciones y resultados

En caso de deficiencias elevadas en nitrógeno, se recomienda la adición de FERMAID AT en dos fases:

- **FERMAID®AT** está concebido para asegurar un crecimiento sano de la levadura durante la fase exponencial cuando se añade al inicio de la fermentación.
- Para mantener la población total de levadura en buen estado durante la fase estacionaria cuando se añade a 1/3 de fermentación.

Dosis e instrucciones de empleo

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en mg/L	
	30 g/hL de producto añadido	40 g/hL de producto añadido
FERMAID®AT	36 mg/L	48 mg/L
Fosfato diamónico (DAP)	63 mg/L	84 mg/L

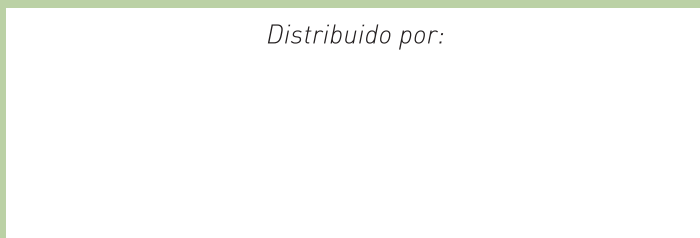
- Dosis recomendada: 30-40 g/hL
- **Dosis máxima (EEC): 40 g/hL**
- Adicionar al mosto durante la fermentación alcohólica.

Presentación y almacenamiento

- Bolsas de 2,5 kg ó 1 kg.
- Almacenar en lugar seco y fresco evitando exposición directa al sol y aromas fuertes por debajo de 25°C.
- La fecha de caducidad respetando la temperatura de almacenamiento recomendada es 4 años desde la fecha de producción.

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Distribuido por:



Abril 2015