



D.ONE



Preparación a base de levadura de inoculación directa para la fermentación alcohólica para todo tipo de vinos.

Formulación de Levaduras Secas Activas Seleccionadas (LSAS) no OGM y de levaduras inactivadas, para uso enológico. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

EFICACIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Producto de desarrollo LAFFORT®, D.ONE es un preparado a base de levadura *Saccharomyces cerevisiae* de gran robustez y un complemento de activación a base de derivados de la levadura, específico para una inoculación directa.

D.ONE es una herramienta tecnológica segura, de fácil utilización y que conserva las ventajas fermentativas de una cepa seleccionada.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Temperaturas de fermentación: 12 - 32°C.
- Necesidades débiles en nitrógeno.

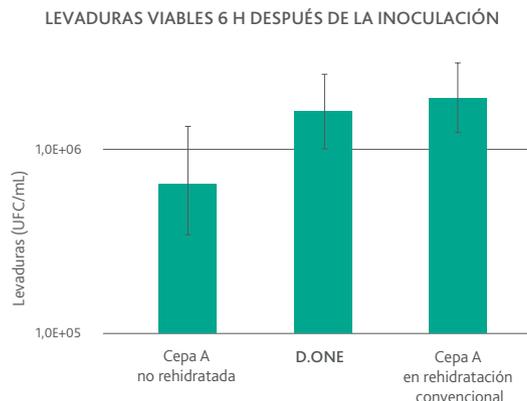
CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:W

- Cepa neutra (respeto la tipicidad de las cepas).

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Resultados comparativos de la cepa seleccionada en función de su modo de inoculación: no rehidratada / rehidratación tradicional / D.ONE.

Fermentación de un mosto: TAVP = 14,5% vol.; AT = 3,93 g/L H₂SO₄; SO₂ total = 46 mg/L ; nitrógeno asimilable natural 99 mg N/L ajustado a 160 mg N/L ; pH 3,53.



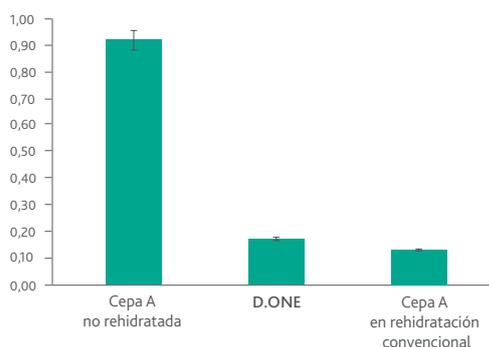
Comparación de la población de células viables en función del tipo de inoculación.



LAFFORT

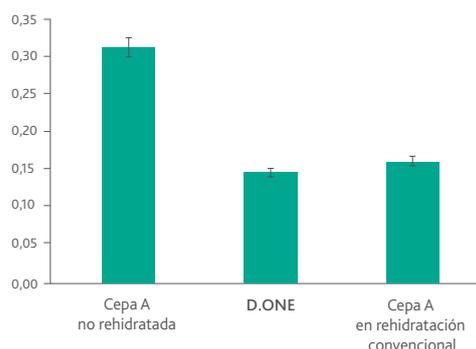
l'œnologie par nature

GLUCOSA + FRUCTOSA AL FINAL DE LA FA (g/L)



Concentración de azúcares residuales al final de la FA.

AV AL FINAL DE LA FA (g/L H₂SO₄)



Concentración de acidez volátil (g/L H₂SO₄) al final de la FA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto Polvo granulado

Color beige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) < 7,5
 Células revivificables LSAS (UFC/g) > 1.10¹⁰
 Bacterias lácticas (UFC/g) < 5,05.10⁴
 Bacterias acéticas (UFC/g) < 5,5.10³
 Coliformes (/g) < 10²
 E. coli (/g) ausencia

Staphylococcus (/g) ausencia
 Salmonella (/25 g) ausencia
 Plomo (ppm) < 2
 Arsénico (ppm) < 3
 Mercurio (ppm) < 1
 Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Levadurar lo antes posible al encubado.
- Respetar las dosis prescritas a fin de asegurar una buena implantación de la levadura, también en caso de fuerte población de levaduras indígenas.

MODO DE EMPLEO

- Incorporar directamente la preparación en el recipiente a sembrar.
- Realizar una homogeneización del mosto o de la vendimia después de la inoculación.
- Si es necesario, ajustar el nitrógeno asimilable (primera fracción) al mismo tiempo que incorporamos la D.ONE.

DOSIS DE EMPLEO

- 30 - 40 g/hL (en función del grado alcohólico volumétrico potencial).
- Ajustar la dosis de empleo en función del TAV potencial: 30 g/hL si TAVP < 14% vol. - 40 g/hL si TAVP > 14% vol.
- 50 g/hL en caso de inoculación tardía.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Caja de 10 kg (2 x 5 kg - Bolsa envasada al vacío).



LAFFORT

l'œnologie par nature