

FRESHAROM®

Nutriente 100% de origen de levadura. Preparación específica de levaduras inactivas de alto poder reductor, para la protección de los aromas de los vinos blancos y rosados.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

FRESHAROM® es el resultado de la investigación sobre los fenómenos de protección frente a la oxidación asociados a la crianza sobre lías (LAVIGNE *et al*, 2000). La levadura, desempeña una función importante en la biosíntesis y liberación de compuestos antioxidantes, tales como los aminoácidos y los péptidos azufrados (glutatión).

Gracias a su composición única rica en glutatión y en metabolitos reductores, FRESHAROM® permite:

- Que la levadura asimile durante la FA los precursores del glutatión (cisteína, N-acetilcisteína...) y por tanto sintetizar más cantidad de este tripéptido.
- Proteger eficazmente el potencial aromático del vino y retrasar significativamente la aparición de notas oxidadas (aromas de envejecimiento : sotolón y fenilacetaldehído).
- Inhibir los mecanismos de pardeamiento del vino.
- Favorecer la nutrición de las levaduras durante la fermentación alcohólica.

FRESHAROM® permite obtener vinos más aromáticos con un potencial de envejecimiento más importante.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Figura 1: Comparación del poder reductor* de FRESHAROM® y de otros tres productos comerciales de aplicación equivalente.

* Poder reductor: composición total en compuestos reductores (Glutatión y sus metabolitos precursores).

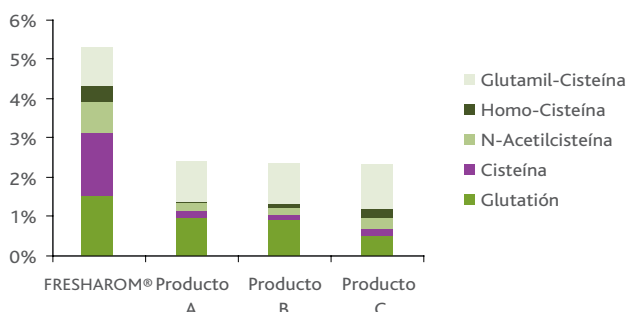
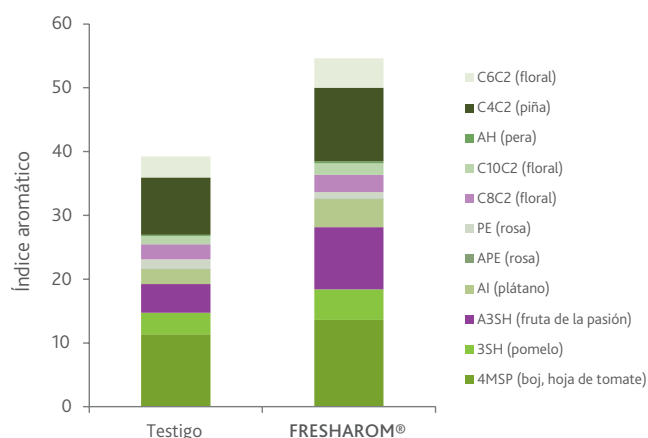


Figura 2: Índices aromáticos (concentración/umbral de percepción) de tioles volátiles y ésteres fermentarios después de 3 meses de crianza en dos modalidades comparativas. Sauvignon blanc.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color beige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad < 7%

Parte insoluble > 60%

Nitrógeno total < 10%

Plomo < 2 ppm

Cadmio < 1 ppm

Mercurio < 1 ppm

Arsénico < 3 ppm

Bacterias Lácticas < 10³ UFC/g

Bacterias Acéticas < 10³ UFC/g

Coliformes < 10² UFC/g

Staphylocoques aureus ausencia/g

Salmonela ausencia/25g

E. coli ausencia/g

Levaduras activas < 10² UFC/g

Mohos < 10³ UFC/g

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Para obtener una protección óptima de aromas, es aconsejable proteger el mosto contra la oxidación durante las fases prefermentativas, elegir una cepa de levadura adecuada, proteger y nutrir correctamente la levadura.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Incorporar FRESHAROM® directamente en el depósito durante el primer tercio de la fermentación alcohólica.

Para conseguir el efecto de protección de FRESHAROM®, es importante evitar que la levadura tenga carencia de nitrógeno durante la fermentación alcohólica aportando sales de amonio o nitrógeno orgánico.

CONSERVACIÓN

- Almacenar en un lugar seco.
- Fecha límite de utilización óptima (embalaje cerrado): 3 años después del envasado.
- Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

