FRESHAROM®

Nutriente 100% de orígen 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 (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES

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 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.

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 (Glutation y sus métabolitos precursores).

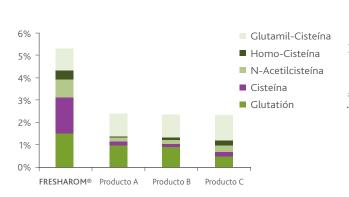
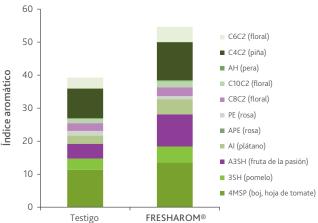


Figura 2: Índices aromáticos (concentración/umbral de percepción) de tioles volátiles y ésteres fermentarios después de 3 meses de crianza en dos modalidades comparativas. Sauvignon blanc.





CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	nolvo	Color	heige
7.5pccco	POLVO	COLOI	 Deige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	. < 7
Parte insoluble (%)	> 60
Nitrógeno total (%)	< 10
Levaduras activas (UFC/g)	< 10 ²
Mohos (UFC/g)	< 10 ³
Bacterias Lácticas (UFC/g)	< 10 ³
Bacterias Acéticas (UFC/g)	< 10 ³
Coliformes (UFC/g)	< 10 ²

E. coli (/25 g) ausenc	i
Staphylococcus (/g) ausenc	ii
Salmonella (/25 g) ausenc	cia
Plomo (ppm)	
Arsénico (ppm) <	
Mercurio (ppm)	:
Cadmio (ppm)	:

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.

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.
- No utilizar envases abiertos.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg. Bolsa de 5 kg - Caja de 10 kg.

