

PREFERM EC

PARA UN MEJOR CONTROL DE LAS FERMENTACIONES

Paredes de levaduras extraídas de una levadura específica *Saccharomyces cerevisiae*.

PREFERM EC es un polvo fino rico en mananos y en glucanos con propiedades específicas de absorción. **PREFERM EC** es un producto 100 % natural, no modificado genéticamente, con un perfil aromático neutro.

PROPIEDADES

- Absorción de los principales inhibidores de la fermentación alcohólica y de la fermentación maloláctica.
La composición de **PREFERM EC** en glucanos y mananos le permite absorber ácidos grasos de cadena corta (C6, C8, C10, C12).
- Estimulación de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas gracias a su contenido en esteroides y en cadenas de ácidos grasos insaturados: Estas sustancias garantizan un mejor control de la permeabilidad de la membrana haciendo que la fermentación tenga lugar en mejores condiciones.
Durante la fermentación alcohólica y al utilizarse **PREFERM EC**, se percibe un aumento de las células de levaduras secas activas.
- Durante la fermentación maloláctica, **PREFERM EC** estimula la viabilidad y el crecimiento de las bacterias detoxificando el medio y absorbiendo ácidos grasos de cadena corta que son los principales inhibidores de la fermentación maloláctica.
- **PREFERM EC**, al contener polisacáridos, interviene mejorando la estabilización del color de los vinos y disminuyendo la astringencia y la sensación de amargo.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Las dosis varían de 20 a 40 g/hl.

- Utilizado como medida preventiva:

PREFERM EC debe añadirse 24 horas después del inicio de la fermentación.

En cuanto a los vinos tintos, **PREFERM EC** debe añadirse bajo el sombrero.

- Utilizado como medida curativa: ante una parada de fermentación alcohólica:

PREFERM EC favorece la reanudación de la fermentación alcohólica. Las dosis varían de 30 a 40 g/hl para el vino tinto y de 15 a 20 g/hl para los vinos blanco y rosado.

Añadir en el vino tinto que debe tratarse una dosis de 2 a 3 g/hl de SO₂ y, después, añadir **PREFERM EC**.

PREFERM EC ha sido mezclado previamente en una cantidad 10 veces superior a su peso de agua y a una temperatura de 20 a 30 °C. Homogeneizar bien el producto por remontado a fin de que aumente la superficie de contacto entre **PREFERM EC** y el vino que debe tratarse.

Una vez transcurridas 24 horas, se añadirán las levaduras que han sido previamente acostumbradas a las condiciones de reanudación.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL

CONSERVACION

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido frente a contaminantes, productos químicos susceptibles de desprender fuertes olores.

Se aconseja utilizar este producto inmediatamente después de haber abierto su envoltorio.

ENVASADO

Envoltorios de 1 kg, cartón de 10 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL