

PREFERM OPTIMO

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN ORGÁNICA PARA LA REHIDRATACIÓN DE LEVADURAS Y PARA LAS CONDICIONES DIFÍCILES DE FERMENTACIÓN

PREFERM OPTIMO es un activador de fermentación 100% orgánico a base de levaduras inactivas parcialmente autolisadas, rico en ácidos aminados, en vitaminas y en ergosteroles.

PROPIEDADES

- ❖ Aporte de nitrógeno asimilable: **PREFERM OPTIMO** contiene micropéptidos y ácidos aminados los más asimilables para aportar a la levadura el nitrógeno necesario para la síntesis de sus propias proteínas. Aportado en la segunda fase de fermentación, **esta reunión de péptidos y de ácidos aminados concentrados es totalmente bio disponible** desde su adición y le permite a la levadura una asimilación inmediata.
- ❖ Sinergia entre nitrógeno mineral y nitrógeno orgánico: La levadura es muy consumidora de nitrógeno para la síntesis de proteínas celulares durante la fase de crecimiento de la fermentación. Por esto, los fosfatos diamónicos y los ácidos aminados absorbidos rápidamente por la levadura son las mejores fuentes de nitrógeno asimilable. Se ha demostrado que el nitrógeno orgánico mejora la asimilación del amonio. **PREDEL** preconiza pues que se utilicen conjuntamente **PREFERM DAP** (Fosfato diamónico) con **PREFERM OPTIMO** rico en nitrógeno orgánico.

20 g/hl de PREFERM OPTIMO aportan la cantidad necesaria de nitrógeno orgánico asimilable de vitaminas y de ergosteroles para mostos con graduación potencial leve, ricos en polifenoles.

- ❖ Aporte de vitaminas: **PREFERM OPTIMO** contiene factores de crecimiento no despreciables en condiciones de fermentación estresantes (Tiamina, Pantotenato de Calcio, Ácido Fólico, Niacina).
- ❖ Mejoramiento organoléptico: El aporte de ácidos aminados es capital durante la fermentación para la formación de los aromas. En efecto, los alcoholes superiores precursores de ésteres se forman por desaminación de los ácidos aminados. El aporte de **PREFERM OPTIMO** en la segunda parte de la fermentación aporta sistemáticamente **finura e intensidad aromática** con respecto a vinos tratados solamente con DAP.
- ❖ Débil producción de acidez volátil: **PREFERM OPTIMO** suministra el conjunto de necesidades nutricionales de las levaduras y así limita la producción de acidez volátil.
- ❖ Rico en factores de supervivencia (ergosteroles): En anaerobiosis estricta, los esteroides son indispensables para las levaduras pues estas no tienen la posibilidad de sintetizarlos. La presencia de esteroides, considerados como sustitutos de oxígeno en anaerobiosis, es necesaria para la resistencia de la membrana al etanol y la permeabilidad a los glúcidos. **PREFERM OPTIMO** contienen cortezas celulares ricas en ergosteroles y lípidos.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL

MODO Y DOSIS DE EMPLEO

PREFERM OPTIMO se utiliza entonces como **preparador durante la rehidratación de levaduras**.

En condiciones de vinificación difíciles, es recomendable utilizar **PREFERM OPTIMO** en la segunda parte de la fermentación por su gran potencial nutritivo:

- Mostos con una gran gradación, muy ricos en polifenoles, etc.: De 20 a 40 g/hl de **PREFERM OPTIMO** a media fermentación, conjugado con un aporte de oxígeno y de 20 g/hl de DAP si la fermentación está languideciendo.
- En el caso de mostos muy carentes de nitrógeno, una adición de 20 g/hl de **PREFERM OPTIMO** en media fermentación con complemento de 20 g/hl de DAP al principio de la fermentación es beneficiosa tanto para la seguridad de la fermentación como para el aporte orgánico.
- Para volver a empezar una parada de fermentación: 20 g/hl de **PREFERM OPTIMO** en la levadura y añadir de 20 a 40 g/hl de **PREDIFERM EC** en el vino a tratar.

CONSERVACIÓN

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

PREDEL ONEÓLOGICO garantiza una conservación del producto de 3 años en su embalaje inicial.

Este producto está elaborado exclusivamente a partir de productos de levadura naturales.

EMBALAJE

Bolsa de aluminio de 1 kg y saco de 10, 15 kg o 25 kg

COMPOSICIÓN

Materias secas: > 92 %

Nitrógeno total: > 10 %

Del cual nitrógeno aminado asimilable > 5%

Polisacáridos totales: 21 %

Lípidos: > 7 %

Materias Minerales: 5 a 8%

Vitaminas (ppm):

Tiamina: > 500

Pantotenato de calcio: 80 a 170

Niacina: 250 a 300

Ácido fólico: 25 a 50

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Gérmes totales: < 5000 UFC/g

Coliformes totales: < 5 MPN/g

Levaduras < 50 UFC/g

Salmonelas: Ausencia / 25 g

E. coli : Ausencia / 25 g

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL