

LEVADURA FN401-GH



Levadura inactiva mas glutatión.

Descripción

FN401-GH es un producto especial a base de levadura inactiva, altamente rico en glutatión (GSH). El GSH, un tripéptido compuesto por glutamato, cisteína y glicina, es un antioxidante natural que inhibe la oxidación y el pardeamiento, protegiendo así el aroma del vino.

Asimismo, FN401-GH constituye una importante fuente de nutrientes para la fermentación enológica, aportando nutrientes nitrogenados, vitaminas, minerales y oligoelementos que promueven la fermentación alcohólica y la multiplicación y desarrollo celular de la levadura, evitando fermentaciones paradas o lentas.

FN401-GH también libera polisacáridos, incrementando el volumen y la sensación en boca.

Aplicaciones y beneficios

- Libera péptidos antioxidantes en el mosto de uva y el vino.
- Inhibe la oxidación y el pardeamiento del mosto y del vino.
- Protege los compuestos aromáticos y retrasa de forma significativa la oxidación del aroma.
- Prolonga la vida útil y comercial de vinos blancos y rosados.
- Mantiene la frescura aromática y la estabilidad del color en vinos blancos y rosados.
- Aporta nutrientes esenciales para el crecimiento celular de las levaduras.
- Potencia el metabolismo celular y favorece el crecimiento de la levadura.
- Mejora la calidad sensorial general de los vinos.

Almacenamiento y Vida Útil

Almacenar en un lugar fresco, seco y libre de olores. Una vez abierto, consumir lo antes posible. La vida útil es de 24 meses en las condiciones recomendadas de almacenamiento.

Dosis y modo de uso

- **Dosis recomendada:** 20 – 40 g/hl.
- **Preparación:** Disolver el producto en 10 veces su peso de mosto o agua templada. Suspender adecuadamente evitando la formación de grumos e incorporar directamente al tanque realizando un remontado para homogeneizar.
- **Momento de aplicación:** Recomendado antes de la fermentación en el mosto, al inicio de la fermentación, a 1/3 del avance fermentativo o tras finalizar la fermentación.
- **Uso como nutriente:** La dosis y momento varían según el nitrógeno asimilable inicial (NPA), densidad, turbidez del mosto y la cepa de levadura seleccionada.
- **Uso como agente protector:** Aplicar en el mosto durante el prensado o antes de la crianza/conservación. Su aplicación tras la fermentación prolonga la vida útil del vino.

Características

Aspecto	Polvo
Color	Amarillo claro a marrón
Proteína	≥ 40,0%
Glutatión reducido (GSH)	≥ 4,0%
Humedad	≤ 7,0%
Microbiológicas	
Levaduras	<10 ² UFC/g
Coliformes	<10 ² UFC/g
Bacterias lácticas	<10 ³ UFC/g
Mohos	<10 ³ UFC/g
Recuento de placa aerobia	<10 ⁴ UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Escherichia coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Metales Pesados	
Plomo (Pb)	<2 mg/kg
Mercurio (Hg)	<1 mg/kg
Arsénico (As)	<3 mg/kg
Cadmio (Cd)	<1 mg/kg

Empaque

Bolsa de 20 kg.