

# LEVADURA INACTIVA FN405



## Descripción

Los preparados de levadura inactiva se fabrican a partir de la inactivación térmica de *Saccharomyces cerevisiae*. Es un nutriente 100% orgánico y se usa principalmente para mejorar las fermentaciones alcohólicas y malolácticas y mejorar las características sensoriales del vino.

## Aplicaciones y beneficios

- Provee nutrientes (aminoácidos, vitaminas, minerales y micronutrientes) para la multiplicación y el crecimiento de las levaduras durante las fermentaciones alcohólicas.
- Ayuda a la supervivencia de las levaduras al final de la fermentación.
- Mejora la fermentación alcohólica, evita las fermentaciones lentas y atascadas.
- Mejora las características organolépticas del vino; reduce el mal sabor del vino.
- Elimina compuestos tóxicos del mosto y vinos.
- Libera polisacáridos y aumenta el volumen y la sensación en boca.

## Presentación y almacenamiento

- Bolsas de 25 kg
- Almacenar en un lugar fresco, seco y sin olores.
- Consumir lo antes posible una vez abierto.
- La vida útil es de 24 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

## Características

|                                        |                         |
|----------------------------------------|-------------------------|
| Apariencia                             | Polvo                   |
| Color                                  | Amarillo claro a café   |
| Proteína                               | ≥ 45%                   |
| Humedad                                | ≤ 7.0%                  |
| <b>Características microbianas</b>     |                         |
| Levadura                               | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| Coliformes                             | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| Bacterias lácticas                     | < 10 <sup>3</sup> CFU/g |
| Moho                                   | < 10 <sup>3</sup> CFU/g |
| Recuento placas aeróbicas              | < 10 <sup>4</sup> CFU/g |
| Salmonela                              | Ausencia en 25g         |
| Escherichia coli                       | Ausencia en 1g          |
| Estafilococos                          | Ausencia en 1g          |
| <b>Características metales pesados</b> |                         |
| Plomo                                  | < 2 mg/kg               |
| Mercurio                               | < 1 mg/kg               |
| Arsénico                               | < 3 mg/kg               |
| Cadmio                                 | < 1 mg/kg               |

## Dosis y modo de uso

- **Dosis recomendada:** 20-40 g/hl.
- Disolver el producto en 10 veces su peso en mosto o agua tibia, mezclar bien evitando grumos y luego añadir directamente para trasegar por bombeo.
- **Fase de uso:** se recomienda al principio de la fermentación, a 1/3 de la fermentación o durante la fermentación maloláctica.
- La dosis va de acuerdo y en función del nitrógeno asimilable inicial del mosto, su gravedad, la turbidez y la cepa de levadura elegida por el enólogo.