

LEVADURA FN301

Levadura autolizada / Nutriente enológico



Descripción

FN301 es un nutriente derivado de levadura producido mediante un proceso especial de autólisis. Contiene aminoácidos, péptidos, proteínas, polisacáridos, nucleótidos, paredes celulares de levadura, vitaminas y minerales. FN301 proporciona nutrición vital (factores de crecimiento y de supervivencia) para el desarrollo de la levadura, mejorando notablemente la cinética de fermentación del vino.

Características

- Rico en nitrógeno orgánico; aporta factores de crecimiento y supervivencia.
- Promueve la multiplicación y el crecimiento celular.
- Minimiza el riesgo de fermentaciones lentas o paradas de fermentación.
- Regula e intensifica la velocidad de la fermentación alcohólica.
- Libera polisacáridos que mejoran la sensación en boca (cuerpo) y la calidad general del vino.
- Previene la formación de compuestos indeseables.

Composición y análisis físico-químico

Aspecto	Polvo
Color	Amarillo
Olor	A extracto de levadura
Nitrógeno Total	7,0 – 10,0%
Nitrógeno Aminado	2,0 – 3,7%
Humedad	≤ 6,0%
Cenizas	≤ 9,0%
pH	4,5 – 6,5

Dosis

20 – 40 g/hl.

Empaque

Bolsa de 20 kg.

Almacenamiento y Vida Útil

Almacenar en un ambiente fresco, seco y libre de olores. La vida útil a la temperatura de almacenamiento recomendada es de 24 meses.