



## ViniLiquid™

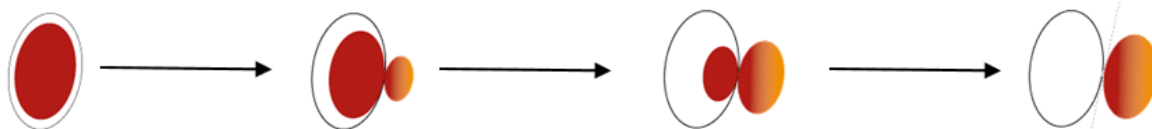


FERMENTATION  
AIDS

### INNOVADOR ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN LÍQUIDO QUE COMBINA EFICIENCIA, FACILIDAD DE EMPLEO Y SEGURIDAD

#### Descripción:

ViniLiquid™ es un eficiente activador de la fermentación ideado para aprovechar los beneficios generados a partir de la **sinergia que se produce entre las fracciones solubles e insolubles de levaduras autolisadas altamente degradadas**. Su innovador **formato líquido hace que el trabajo de los enólogos sea más fácil**. Es una solución para bodegas que enfrentan inconvenientes **para reducir sus tiempos operacionales y/o trabajan con mostos difíciles de fermentar** como, por ejemplo, con baja concentración de nitrógeno disponible, composición vitamínica pobre, deficiencia en los factores de supervivencia, etc., y ricos en azúcares fermentables (alto potencial de alcohol).



Levadura activa

Levadura inactiva

Levadura parcialmente autolisada

Levadura autolisada

#### Propiedades:

##### EFICIENCIA FERMENTATIVA

Los trabajos de Fermentis demostraron que tanto las fracciones solubles como las insolubles de una levadura totalmente autolisada cumplen un rol importante en la activación de la fermentación.

- La parte soluble contiene un complejo concentrado de aminoácidos y posee un poder fermentativo muy superior al de una fuente única de amonio, ayudando a los enólogos alcanzar fermentaciones más rápidas y más completas.
- La parte insoluble (las cortezas de levadura) tiene un importante impacto sobre la cinética cuando es utilizada si otros componentes y mejora la eficiencia fermentativa del suplemento inicial de nitrógeno.

En base a estos resultados, ViniLiquid™ ha sido desarrollado para combinar estos efectos sinérgicos.

Gracias a su formato líquido, el efecto directo de ViniLiquid™ sobre la levadura crea un espectacular incremento en la velocidad de la fermentación cuando se agrega entre el primer tercio y la mitad de la fermentación. Su suplemento lleva a un importante rebrote celular y mantenimiento de su viabilidad logrando una fermentación rápida y limpia, especialmente en combinación con un agregado inicial de oxígeno. Cuando es agregado antes de la fermentación maloláctica, su pool de pequeños péptidos es importante para el crecimiento y desempeño de las bacterias malolácticas.

##### E2U™



- **Uso directo** en el mosto sin disolución previa.
- **Total dispersabilidad en el mosto** sin problemas de homogeneización.
- **Bombeable y homogéneo**, listo para inyectar manualmente o mediante **sistemas automatizados**.

##### SEGURIDAD

ViniLiquid™ en su formato líquido elimina el riesgo de inhalación relacionado a productos altamente pulverulentos.



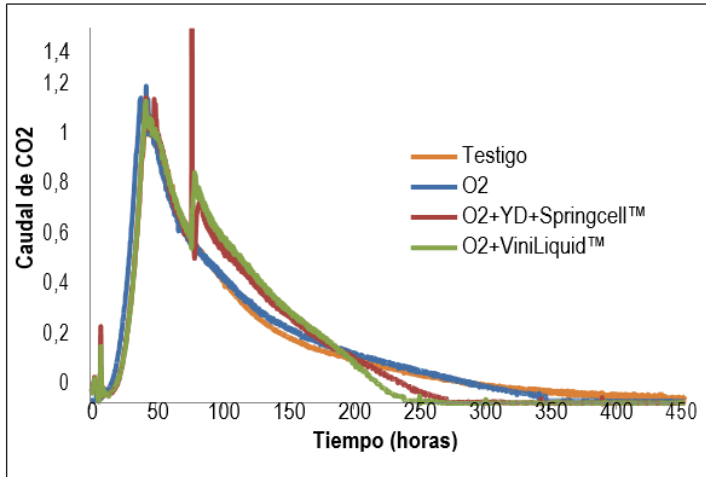
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



FERMENTATION  
AIDS

## Ensayo:

mosto de Chardonnay 2011, 12.7% v/v, YAN inicial: 188ppm



El uso de ViniLiquid™ en comparación con el producto seco re combinado totalmente equivalente (Derivado de levadura DL + SpringCell™ cortezas de levadura) muestra mejores performances en términos de fermentación completa debido a la asimilación directa de los nutrientes que le permite su formulación líquida.

## Dosificación:

Debido a su gran poder de fermentación, Fermentis® recomienda usar:

50 ml/hl de ViniLiquid™ para un aporte equivalente a 20 ppm (mg/l) de nitrógeno fácilmente asimilable por la levadura (*Yeast Available Nitrogen*, YAN).

**Para una máxima eficiencia**, usar ViniLiquid™ **entre el primer tercio y la mitad de la fermentación** y combinar con:

- \* La adición de oxígeno 24-48 hr después de la inoculación de la levadura.
- \* La adición de DAP y/o Springferm™ durante la inoculación de la levadura cuando el YAN inicial y/o turbidez no es suficiente.
- \* En casos de mostos muy pobres en nitrógeno, agregar DAP extra al mismo tiempo.

**Para reactivar fermentaciones paralizadas:** 50 ml/hl junto con el inóculo de la levadura.

**Como un activador de la fermentación maloláctica (MLF):** 25 a 50 ml/hl antes de MLF dependiendo del contenido alcohólico.

## Composición:

Levaduras autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*); D, L ácido málico; metabisulfito de potasio

## Empaquetado:

Bidones de 6 kg y de 12 kg de polietileno de alta densidad (PEHD)

Bolsones de 210 kg de polietileno de baja densidad lineal (PEBDL) en packaging tipo Easyliquid

Contenedor aséptico IBC de 900 kg Werit Nutriline

## Garantía:

Fermentis® garantiza la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y en un lugar fresco y seco.

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación.

**Los activadores de fermentación y los productos funcionales Fermentis® son exclusivamente producidos con productos naturales a base de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios productos de alta performance, según lo requerido por las prácticas enológicas modernas.**

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION