



FERMOPLUS® Dap Free

Nutriente para vinificaciones a base de paredes celulares y autolisado de levadura



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Dap Free es un producto natural 100%, obtenido de *Saccharomyces cerevisiae* de fermentación primaria; es un blend equilibrado de preparados a base de paredes celulares de levadura, que garantizan una elevada biodisponibilidad, tanto de los compuestos nitrogenados como lipídicos. Durante la fermentación la levadura necesita sustancias nitrogenadas fácilmente asimilables, de factores lipídicos que garanticen la resistencia a elevadas graduaciones alcohólicas, de vitaminas y microelementos que faciliten el metabolismo.

Fermoplus Dap Free gracias a su composición aporta todos los elementos necesarios a la levadura. Los Aminoácidos libres, biodisponibles, están presentes en proporciones adecuadas para la fermentación de los mostos de cerveza.

Su asimilación es más simple e inmediata que la del nitrógeno inorgánico.

Las Vitaminas B₁ (tiamina), B₂ (riboflavina), B₅ (ácido pantoténico), B₆ (piridoxina), B₁₂ (cianocobalamina) y PP (niacina), junto al zinc y el magnesio son cofactores indispensables para la actividad de los enzimas.

- Las manoproteínas evitan el stripping aromático durante la fermentación: ligan esteres y terpenos, evitando que el CO₂ desplace a los aromas fuera del medio.

- Las Paredes celulares parcialmente degradadas eliminan los ácidos grasos de media cadena C₈, C₁₀ y C₁₂ que se acumulan durante las fermentaciones lentas y problemáticas.

Fermoplus Dap Free puede ser utilizado con grandes resultados si se utiliza en las primeras fases de la fermentación, ya que con ello la carga microbiana indígena se contiene y el inóculo de *Saccharomyces cerevisiae* será tal, que reduzca los tiempos de latencia, evitando que las vitaminas permanezcan disponibles para la microflora indeseada.

Fermoplus Dap Free es el producto ideal para la fermentación, conforme a todos y cada uno de los reglamentos de producción.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras y autolisados de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda una dosificación de 10-40 g/hL.

Fermoplus Dap Free aporta 7 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.





FERMOPLUS® Dap Free

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en agua estéril o mosto y adicionar al tanque de fermentación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

