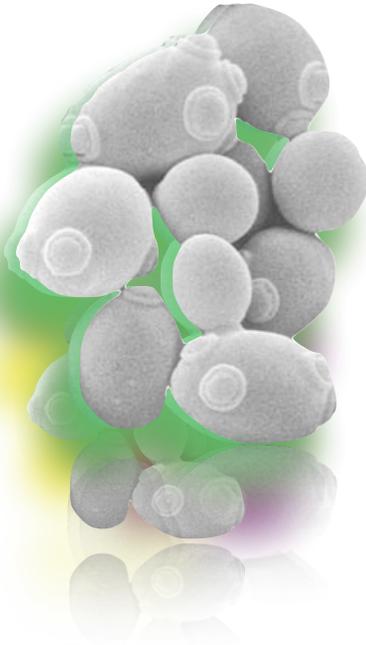


blendusvin direct

Complejo fermentativo de adición directa.



Blendusvin direct es una sinergia de levaduras enológicas S.C Bayanus y nutrientes orgánicos seleccionados formulada para realizar fermentaciones alcohólicas directas en un solo y único paso.

Gracias a su composición logramos obtener fermentaciones completas sin necesidad de añadir ninguna ayuda nutricional en mostos sin problemas.

La levadura ha sido seleccionada por su intensidad aromática media y baja producción de acetaldehído.

CARACTERISTICAS DE FERMENTACION y NFA.

La forma en que la levadura asimila el Nitrógeno depende de la fuente. El Nitrogeno orgánico incorporado en Blendusvin direct se transporta activamente a la célula de levadura durante la fermentación. El nutriente se incorpora a la glutamina y al glutamato y finalmente se utiliza en la síntesis de otros aminoácidos y compuestos nitrogenados. Este proceso es gradual y eficiente en comparación con las fuentes inorgánicas. El Nitrógeno inorgánico se consume rápidamente y es menos beneficioso. Las mezclas de aminoácidos frente a las fuentes únicas de N son más eficientes porque la levadura incorpora directamente los aminoácidos en las proteínas en lugar de tener que sintetizarlos.

En fermentaciones con necesidades nutritivas altas, por debajo de 150 mg/L NFA, es recomendable la utilización de FERMIPURE 100 en los estadios intermedios de la fermentación.

UTILIZACION DE BLENDUSVIN DIRECT

1. Esparcir en la parte alta del depósito, asegurándose una correcta dispersión en la totalidad de la superficie.
2. Realice un remontado durante 30 minutos después de que se haya agregado Blendusvin direct.

No se recomienda su uso en mostos con temperatura inferior a 16°C. ni en uvas con malas condiciones sanitarias.

DOSIS

30-40 g/hl.

ENVASE

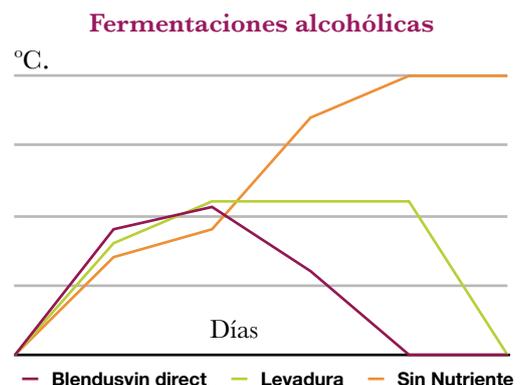
10 Kg

CONSERVACIÓN

Almacenar en envase cerrado, en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

PARAMETROS ENOLÓGICOS

Rendimiento azúcar/alcohol	16 gr./l.
Producción de espuma	NO
Producción de AV	0,15-0,20 gr. /l. Á. ac
Producción de SO ₂	NO
Tolerancia al alcohol	17-18%
Producción de acetaldehído	21-23 mg/l
Producción de glicerol	8 gr./l



"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/23-