



## NUTRIENTE ORGÂNICO DE LEVEDURAS COM EXCELENTE CONTRIBUIÇÃO PARA A COMPONENTE ORGANOLÉTICA

FERMAID 0™ É O RESULTADO DA INVESTIGAÇÃO DA LALLEMAND SOBRE O METABOLISMO DO AZOTO DURANTE A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA. COMPLEXO ÚNICO DE AUTOLISADOS DE LEVEDURAS ENOLÓGICAS SELECIONADAS PELA LALLEMAND, RICAS EM AMINOÁCIDOS E PÉPTIDEOS. É CONSTITUÍDO UNICAMENTE POR AZOTO ORGÂNICO E POR ISSO NÃO CONTÉM QUALQUER AZOTO INORGÂNICO TAIS COMO SAIS DE AMÓNIO.

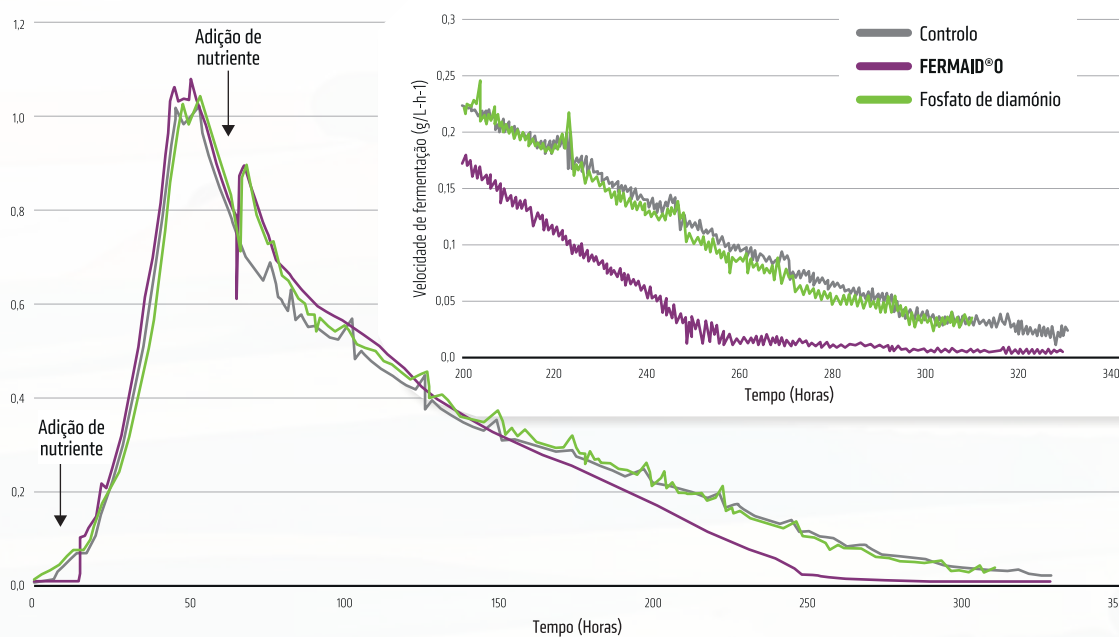
### APLICAÇÃO E RESULTADOS

FERMAID 0™ fornece a nutrição mais equilibrada às leveduras:

- ▶ Elevada disponibilidade de aminoácidos e peptídeos. Os aminoácidos são utilizados de forma mais eficientemente pela levedura, do que o azoto inorgânico.
- ▶ Fonte natural de fatores de sobrevivência para auxiliar as leveduras em fermentações difíceis.
- ▶ Fonte natural de vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico,...) e oligoelementos (magnésio, manganês, zinco..).

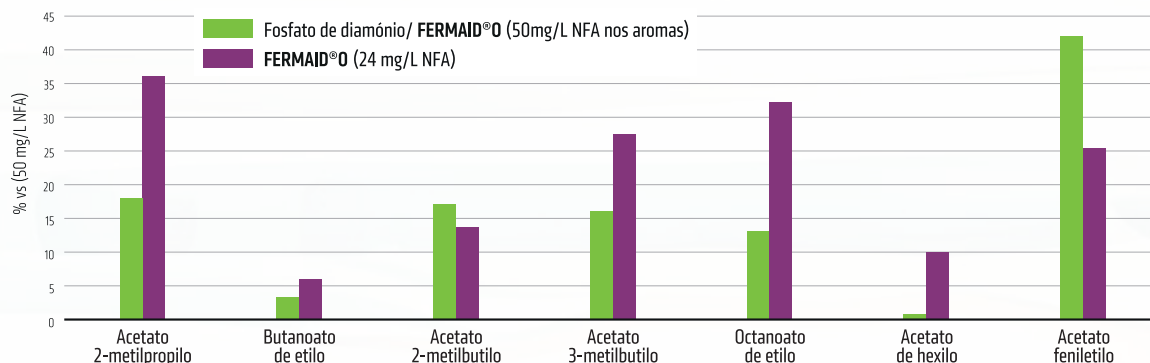
FERMAID 0™ aumenta a expressão aromática, o volume e promove a redução das sensações de seca e amargor.

Como a assimilação do azoto orgânico é mais lenta do que o azoto mineral, com FERMAID 0™ evitam-se picos de atividade fermentativa limitando assim aumentos bruscos de temperatura.

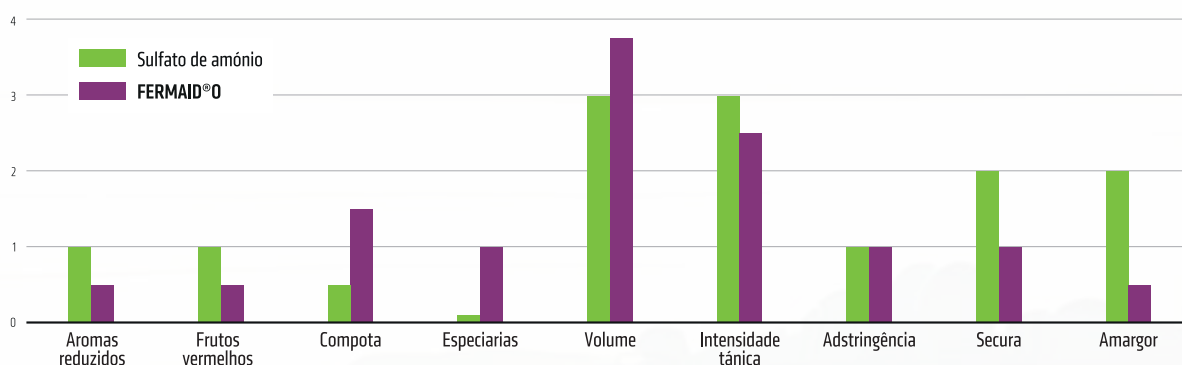


Adição de 16 mg/l de NFA em duas etapas da fermentação (início e 1/3 da fermentação alcoólica) em diferentes formas: Azoto inorgânico e orgânico

Estes resultados demonstram que para quantidades equivalentes de azoto assimilável adicionado (orgânico versus inorgânico) o azoto orgânico é eficiente na cinética fermentativa. Em mostos com elevada carência de azoto, a adição de azoto orgânico contribui para um consumo completo dos açúcares. No caso de mostos com idêntica adição de azoto mas através de azoto inorgânico não se verifica uma degradação completa de açúcares. Não existem diferenças entre a fermentação controlo (sem adição de nutriente) e a fermentação com adição de fosfato de diamónio. Em ambas se verificou uma paragem de fermentação.



Efeito da nutrição inorgânica/ orgânica na produção de aromas. Chardonnay fermentado a 16 °C (AWRI). Fosfato de diamónio a 50 mg/L de NFA



Efeito do FERMAID 0™ no perfil sensorial de Syrah (Dep. I&D do ICV) Fosfato de diamónio a 50 mg/L de NFA.



OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

### AAL (Azoto Assimilável pela Levedura)

|                               | 30 g/hL de produto adicionado | 40 g/hL de produto adicionado |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| FERMAID 0™ AAL                | 12 mg/L                       | 16 mg/L                       |
| FERMAID 0™ equivalente de AAL | 36 mg/L                       | 48 mg/L                       |
| DAP (AAL)                     | 63 mg/L                       | 84 mg/L                       |

Recomendada: 2 x 20g/hL (fornece ao mosto 15-20mg/L de NFA orgânico).

20g/hL no início da FA e 20g/hL de 1/3 a 1/4 da FA

Dissolver em água (2,5 kg em 25L de água) e adicionar imediatamente à cuba com uma remontagem. Se preparado antecipadamente, ressuspender antes de adicionar ao mosto.

### AAL vs Equivalente de AAL

A Lallemand Oenology, em colaboração com diferentes institutos, realizou vários estudos para demonstrar a importância da fonte de azoto assimilável pela levedura e o seu impacto no desempenho da fermentação. Estes estudos demonstraram que o azoto assimilável «orgânico» neste caso proveniente de autolisados específicos de leveduras é 3 vezes mais eficaz que o azoto assimilável inorgânico (principalmente DAP). Assim, uma dose de 40 g/hL de FERMAID 0™ tem um equivalente de 48 mg/l de AAL (em relação ao AAL inorgânico).

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.