

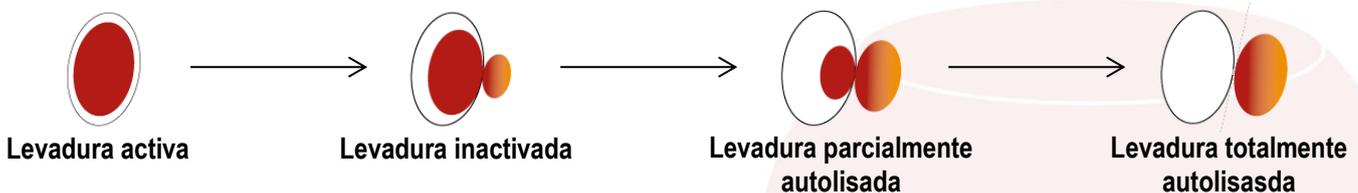
Activador de la fermentación innovador, que combina eficiencia, simpleza y seguridad



ViniLiquid

DESCRIPCIÓN

ViniLiquid es un activador de fermentación natural y eficiente, ideado para aprovechar los **beneficios derivados de la acción sinérgica entre las fracciones solubles e insolubles de levaduras autolisadas altamente degradadas**. Su **formato líquido innovador, facilita el trabajo a los enólogos**. Está particularmente enfocado a establecimientos elaboradores que tienen como gran desafío la **reducción de los tiempos operativos** y/o trabajar con **mostos de alta dificultad fermentativa**, o sea, con bajo nitrógeno asimilable, deficientes en vitaminas y factores de supervivencia, etc..., y muy ricos en azúcares fermentables (elevado potencial alcohólico).



PROPIEDADES

EFICIENCIA FERMENTATIVA

Los trabajos realizados Fermentis® han demostrado que tanto las fracciones soluble como insoluble de las levaduras totalmente autolisadas, tienen gran importancia en la activación de la fermentación.

- La **fracción soluble**, que contiene un pool concentrado de aminoácidos libres, tiene un **poder fermentativo mucho más potente que el amonio como fuente única de nitrógeno**, contribuyendo a que los enólogos obtengan **fermentaciones más rápidas y completas**.
- La **parte insoluble (envolturas celulares)** tiene un **impacto importante en la cinética y mejora la eficiencia fermentativa del suplemento inicial de nitrógeno**.

En base a esos resultados, **ViniLiquid** ha sido desarrollado para **combinar en forma natural** esos **efectos sinérgicos**.

Gracias a su **formato líquido**, el efecto directo del ViniLiquid sobre las levaduras, cuando se adiciona entre el primer tercio y mitad de la fermentación, produce un **espectacular incremento en la velocidad fermentativa**. El suplemento de este producto, también genera un importante recrecimiento celular y contribuye al mantenimiento de la viabilidad, lo que permite completar fermentaciones rápidas y limpias, **especialmente en combinación con un suministro inicial de oxígeno**.

Cuando se adiciona antes de la fermentación maloláctica, el pool de péptidos contribuye al crecimiento y a mejorar la eficiencia fermentativa de las bacterias lácticas.

EASY-TO-USE (fácil de usar)



- **Uso directo** en el mosto, sin dilución previa.
- **Dispersión fácil** en el mosto, sin problemas de homogenización.
- Puede ser **administrado por una bomba**, inyectado en forma manual o utilizando **sistemas automatizados**.

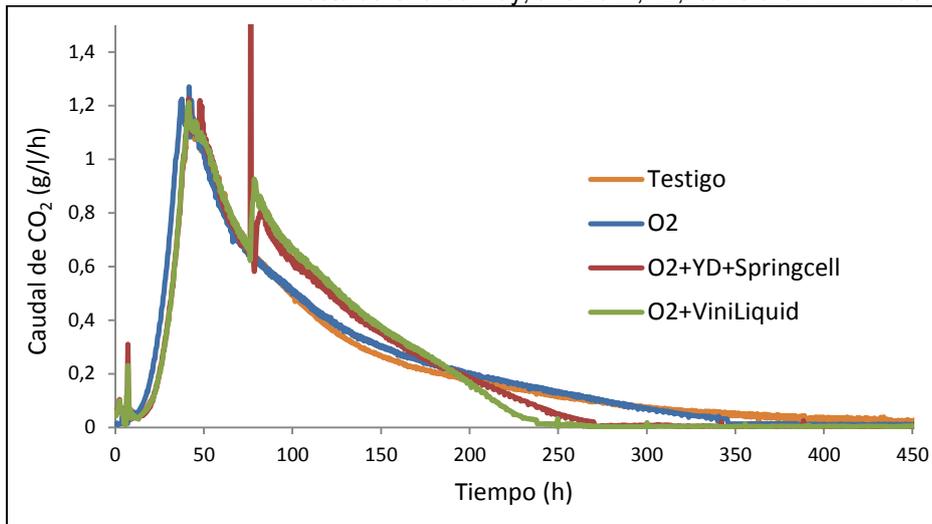
SEGURIDAD

ViniLiquid **posee formato líquido, eliminando riesgos de inhalación, comunes en productos cuya base es un polvo**

The obvious choice for beverage fermentation 

ENSAYO TÉCNICO

Mosto de Chardonnay, año 2011, 12,7% vol./vol. YAN inicial: 188ppm



El uso de **ViniLiquid**, comparativamente al producto equivalente seco reconstituido con fracciones secas (derivado de levadura YD + envolturas celulares **Springcell**), mostró mejor performance para completar fermentaciones, dada la asimilación directa de nutrientes que permite su formato líquido.

DOSIFICACIÓN

Debido a su fuerte poder fermentativo, Fermentis® recomienda usar:

50 ml/hl de ViniLiquid para una adición equivalente de 20 ppm de YAN

Para una máxima eficiencia, usar ViniLiquid **entre el primer tercio y mitad de la fermentación**, combinando su adición con:

- Agregado de oxígeno 24 – 48 horas después de la inoculación de la levadura.
- Agregado de cantidades iguales de fosfato diamónico (DAP) y Bioferm al inocular la levadura, cuando el YAN inicial sea insuficiente (<150-180mg/l, dependiendo de la cepa de levadura utilizada)
- Una dosis extra de DAP al mismo tiempo que se adiciona el ViniLiquid, en el caso de mostos muy pobres en nitrógeno y/o con elevado potencial alcohólico.

Para reiniciar fermentaciones paralizadas: 50 ml/hl en el pie de cuba.

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

COMPOSICIÓN

Levaduras autolisadas de la especie *Saccharomyces cerevisiae*; Ácido DL-Málico (E296); Metabisulfito de Potasio (E224)

PACKAGING

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

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

GARANTÍA

Fermentis® garantiza una conservación óptima del producto por 2 años, mientras permanezca en su embalaje original y almacenado a una temperatura máxima de 20 °C, a resguardo de la humedad. Fermentis® garantiza la conformidad del producto de acuerdo al **Código Internacional de Prácticas Enológicas**, hasta la fecha máxima recomendada de uso, mientras permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Los activadores de fermentación y productos funcionales Fermentis® son exclusivamente elaborados a partir de productos de levadura naturales. El "know-how" del grupo Lesaffre, asegura a los usuarios productos de alta "performance", respondiendo a las prácticas enológicas modernas.