



NUTRICION

## Bioferm\*

### \*Activador de fermentación polivalente para reforzar la actividad levaduriana

#### DESCRIPCIÓN

Para un buen inicio de la fermentación, el mosto debe contener una mínima cantidad de nitrógeno (mineral y orgánico), esteroides, vitaminas y minerales. Las deficiencias nutricionales pueden ser nocivas, tanto para la salud de la levadura como para el proceso fermentativo y la calidad final del vino.

**Para suplir al mosto de todos los elementos nutricionales requeridos, Springer Oenologie formuló Bioferm®, un bionutriente exclusivamente producido con levaduras autolisadas, conteniendo dos veces más nitrógeno asimilable que las levaduras inactivas básicas.**

#### PROPIEDADES

##### EFFECTO SINÉRGICO SOBRE LA SALUD DE LA LEVDURA

Las levaduras consumen importantes cantidades de nitrógeno durante la fase de crecimiento (multiplicación de biomasa, producción de enzimas, otras proteínas y ácidos nucleicos necesarios para procesos bioquímicos de la fermentación). Por lo tanto, para lograr fermentaciones seguras, es altamente recomendable balancear la provisión de nitrógeno, tanto en su forma orgánica (aminoácidos provistos por la levadura inactiva), como en forma mineral (fosfato diamónico). Por otro lado, **la adición de aminoácidos favorece la asimilación del nitrógeno mineral** y estimula mucho más el crecimiento de la levadura y la fermentación, que al agregar solamente este último (mineral).

**Bioferm® contiene una alta proporción de nitrógeno orgánico, como aminoácidos y pequeños péptidos. Al mezclar Bioferm® con nitrógeno mineral, se mejora la performance de las levaduras y se obtiene una mejor cinética y una fermentación más saludable, aún en condiciones de stress.**

##### MEJORA DE LA CALIDAD DEL VINO

Los aminoácidos presentes en **Bioferm®** juegan un rol muy importante en la calidad final del vino. Estos son transformados por la levadura y utilizados en la síntesis de diferentes compuestos. **Algunas de estas reacciones afectan positivamente la calidad del vino, debido a la generación de alcoholes aromáticos y ésteres (aromas e intensidad), que con la sola adición de fosfato diamónico no serían producidos.**

##### EFFECTO SOPORTE

La fracción insoluble de **Bioferm®** juega un rol como “efecto soporte”, aumentando la turbidez y sin correr riesgos de que se produzcan desviaciones organolépticas causadas por los sólidos gruesos.

##### MODO FÁCIL DE UTILIZACIÓN

**Bioferm®** se utiliza fácilmente, permitiendo que el elaborador de vino ajuste las dosis de fosfato diamónico y nitrógeno orgánico de acuerdo a las condiciones de fermentación del mosto.

## APLICACIONES

- En forma preventiva para lograr buenas fermentaciones de mostos estándares
- Para mostos con elevados contenidos de azúcares
- Para fermentaciones lentas
- Para producir vinos de calidad superior, limpios, finos, aromáticos o varietales

## MODO DE EMPLEO

Diluir en 10 veces su volumen en agua o mosto vino y homogeneizar mediante un remontado.  
Adicionar Bioferm® al inicio, ó 24 horas después de iniciada la fermentación

## DOSIS DE UTILIZACIÓN

Cantidad de nitrógeno > 250 mg/L : añadir 15 g/hl. de Bioferm® opcional +DAP

Cantidad de nitrógeno 150-250 mg/L.: añadir 20 g/hl de Bioferm® opcional +DAP y también a mitad de fermentación

Cantidad de nitrógeno < 150 mg/L : añadir 30 g/hl de Bioferm® opcional + DAP y también a mitad de fermentación

Mosto muy clarificado NTU < 80 : aumentar la dosis de 10 g/hl Bioferm® y también a mitad de fermentación

## COMPOSICIÓN (valores dados a título indicativo únicamente)

Materia seca	> 94%
Nitrógeno	9-10%
Polisacáridos totales	17-21%
Lípidos	6-8%
Materias minerales	5-9%
<b>Composición Vitamínica</b>	En ppm
Tiamina	400-600
Pantotenato de calcio	50-170
Niacina	200-300
Acido fólico	20-40

## EMBALAJE

Cajas de 10 paquetes de 1kg (10 Kg)

Sacos de 25 Kg

## CONSERVACIÓN

3 años manteniendo su envoltorio original y conservándolo en lugar fresco y seco, protegido de la acción directa del sol y la humedad.

**Los activadores y productos de crianza de la sociedad Springer Oenologie son elaborados exclusivamente a partir de productos naturales de levadura. La experiencia de Lesaffre le asegura productos de alta realización, respondiendo a las exigencias de las prácticas enológicas modernas.**

*Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Son la propiedad exclusiva de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Es de la responsabilidad del usuario de asegurarse que el uso de este producto en particular sea conforme con las leyes y las reglamentaciones en vigencia..*