

FERMO BASIC BAYANUS

DESCRIPCIÓN EL PRODUCTO :

FERMO BASIC BAYANUS una cepa *Saccharomyces Bayanus*, de origen francés. Esta levadura tiene una buena tolerancia al etanol y al dióxido de sulfuro libre y muy fermentativa. FERM BASIC BAYANUS se caracteriza por ser baja productora de espuma, urea y aceites fusel. Es recomendada para los vinos tintos, blancos y espumantes. Esta levadura reacciona muy bien restableciendo las fermentaciones paradas. Los productores de vino han remarcado que FERM BASIC BAYANUS es más rápida, más limpia y de muy buena fermentación, que ofrece L'ÁBOTTFRANCE. Fermenta mejor entre los 12 a 35° C (45° a 95° F).

PREPARACIÓN :

La levadura FERM BASIC BAYANUS puede ser usada con o sin previa rehidratación. Para lograr mejores resultados agregue un kilo de levadura seca en 10 litros de agua o mosto a 30 - 35 °C. Luego de 20 minutos, la levadura esta lista para ser usada. La actividad de la levadura puede ser reducida a temperaturas más elevadas o más bajas.

Moderar la levadura rehidratada agregando pequeñas cantidades de jugo fresco previo a la inoculación. La levadura recién rehidratada y tibia puede no sobrevivir a la inoculación en el jugo que es significativamente más frío de los 10 °C.

Para el agregado directo a temperaturas superiores a los 20 °C (68 °F) las partículas pueden desparramarse en la superficie del líquido seguido de una agitación o si se agrega una bomba de admisión mientras ésta está bombeando hacia el otro extremo. En cuanto a los vinos espumantes, la levadura debe ser aclimatada al alcohol haciéndola madurar primero en el jugo diluido azucarado hasta que la mitad del azúcar haya fermentado, entonces luego se pasa a la cuba de producción.

USO Y ALMACENAMIENTO :

El inóculo promedio es de 25 gramos cada 100 litros. Esto puede ser duplicado en caso de dificultad para fermentar los concentrados de frutas o en caso de fermentaciones paradas. En el caso de los vinos espumantes, el inóculo debe ser calculando el tamaño final de la cuba de modo que el paso de aclimatación sea más rápido.

La vida útil del paquete cerrado a temperatura ambiente (20 °C, 68 °F) es de 2 años, si se mantiene en ambiente refrigerado (4 °C, 45 °F), la vida útil puede exceder a los 2 años.

Luego de abierto, debe usarse dentro de las 4 semanas. Conserve el paquete ya abierto atándolo fuertemente y mantenga refrigerado, quitando la mayor cantidad de aire posible.

PRESENTACIÓN :

Bolsa cerrada al vacío por 500 grs. o caja por 10 Kgs.