

GFerm YP

Lievito inattivato in polvere



GFerm YP è lievito inattivato che prima dell'essiccamento ha subito un processo supplementare di stabilizzazione per rendere le pareti cellulari estremamente adsorbenti nei confronti degli acidi grassi, salvaguardando la biodisponibilità dell'ergosterolo contenuto in esse. Inoltre apporta tutte le componenti organiche presenti all'interno della cellula, prontamente disponibili per la moltiplicazione cellulare.



Composizione

- Lieviti inattivati

Componenti apportate

- **Elementi azotati organici** essenziali alla sintesi proteica e al trasporto attraverso la membrana degli zuccheri riduttori
- **Pareti cellulari trattate con uno speciale processo** capaci di assorbire acidi grassi a catena corta e media, tossici per il metabolismo dei lieviti. Un accumulo di acidi grassi a catena corta impedisce un regolare trasporto degli zuccheri all'interno dei lieviti, generando rallentamenti ed arresti di fermentazione.
- **Pareti cellulari ricche di steroli** ed altri fattori di sopravvivenza indispensabili per la moltiplicazione cellulare.

Applicazione:

GFerm YP contiene aminoacidi essenziali e complementari, steroli, acidi grassi insaturi, polisaccaridi ramificati in forma prontamente assimilabile. È particolarmente indicato nella produzione di vini rossi di pronta beva, ottenuti da mosti con un elevato grado alcolico potenziale, con acidità decisa e componente aromatica fragrante e varietale o in vini bianchi di buona struttura, in combinazione con sali ammoniacali. È consigliato soprattutto nei casi in cui pratiche di cantina molto spinte, come flottazione e chiarifica delle grandi masse, impoveriscono il mosto delle componenti azotate fondamentali per lo crescita cellulare dei lieviti. L'utilizzo di dosi tra i 15 e 30 gr/hl di GFerm YP permette un migliore adattamento del lievito alle condizioni critiche: alte e basse temperature, fermentazioni di uve in cattive condizioni igienico-sanitarie

Dosaggi consigliati:

10-30 g/hl per vini rossi e vini bianchi in più somministrazioni

Dosaggio massimo legale: 40 gr/hl

Imballi

Confezioni da 1 kg o da 20 kg

Conservazione

Conservare il prodotto nelle confezioni originali in luogo fresco ed asciutto



Garzanti: un costante **impegno** verso nuove **competenze**