

FERMACTIVE CB

Actualizare 07.2024

Tulpină de drojdii selecționate destinată refermentării unor vinuri cu caracter senzorial neutral care nu au finalizat FA

Fișă tehnică

Prezentare

FERMACTIVE CB este o cultură pură a unei tulpini selecționate de drojdii aparținând speciei *S. cerevisiae* var. *bayanus*. Această drojdie se recomandă mai ales în cazul FA dificile ale unor musturi sau în cazul refermentării unor vinuri care nu au finalizat FA datorită unor condiții tehnologice defavorabile.

Caracteristici fermentative

Drojdia FERMACTIVE CB se evidențiază prin următoarele caracteristici fermentative:

- ☐ Permite declanșarea FA după numai câteva ore de la momentul administrării, deoarece se remarcă printr-o perioadă de latență foarte scurtă (sub 6 ore).
- ☐ Puterea alcooligenă este ridicată, fiind de 15,5 % vol. alcool în condiții normale de fermentare și de nutriție.
- ☐ Randamentul zaharuri/alcool este superior altor tulpini de drojdii selecționate, întrucât produce 1 % vol. alcool prin metabolizarea a numai 16,5 g zaharuri/l.
- ☐ Prezintă o cinetică de fermentare normală în intervalul optim de temperatură (15 -28 °C).
- ☐ Este neutră la factorul Killer.

Caracteristici tehnologice

Drojdia FERMACTIVE CB se remarcă prin următoarele caracteristici tehnologice:

- ☐ Rezistență remarcabilă la pH-uri coborâte.
- ☐ Rezistență deosebită la SO₂.
- ☐ Nu produce SO₂.
- ☐ Producția de hidrogen sulfurat neglijabilă.
- ☐ Capacitate medie (până la 20% din conținutul inițial) de metabolizare a acidului malic.
- ☐ Capacitate medie de spumare.
- ☐ Producerea unor concentrații reduse de polizaharide.
- ☐ Producerea unor concentrații relativ reduse de glicerol și acizi volatili.
- ☐ Exigențe nutriționale reduse.

Caracteristici microbiologice

Produsul FERMACTIVE CB respectă următoarele cerințe sanitare obligatorii:

- ☐ Nivel de contaminare cu bacterii lactice nesemnificativ, fiind situat sub limita normală de 10⁴ celule/g;
- ☐ Nu conține germeni poluanți patogeni și nici toxinele acestora;
- ☐ Este lipsit de germeni coliformi, streptococi fecali și bacterii sulfito-reducătoare din genul *Clostridium*.

Caracteristici privind garantarea calității

Produsul FERMACTIVE CB trebuie să respecte limitele prevăzute pentru următorii parametri:

- ☐ O densitate de celule viabile mai mare de 2×10^{10} /g.
- ☐ Un conținut în substanța uscată de 96 ± 1 %.
- ☐ Pierderea de eficacitate biologică să fie în medie de 10 –15 % / an, funcție de temperatura de păstrare (situată în intervalul 10-15 °C), cu mențiunea că printr-o conservare la temperaturi de 3 - 5 °C populația de celule viabile nu este afectată.

Caracteristici senzoriale

Permite obținerea de vinuri bine structurate cu un caracter olfactiv complex dominant (funcție de soi) de note florale, fructe citrice sau de fructe cu textura albă.

Aplicații oenologice

FERMACTIVE CB rezista foarte bine la acțiunea presiunilor ridicate rezultate în cursul celei de-a doua FA în tehnologia de obținere a vinurilor spumante după metodele „cuve close” și „Champenoise”.

Capacitatea fermentativă a drojdiei FERMACTIVE CB este puțin afectată de temperaturile mai joase și de pH-urile mai coborâte.

Drojdia FERMACTIVE CB se mai recomandă:

- ☐ La FA a unor musturi cu o compoziție normală.
- ☐ La refermentarea unor vinuri care nu au finalizat FA.
- ☐ La FA a musturilor cu un conținut mai ridicat în zaharuri, ce implică o rezistență deosebită a drojdiei la conținutul mai mare în alcool rezultat în etapa de finalizare a procesului fermentativ.

Doze recomandate și mod de utilizare

De regulă, dozele recomandate pentru majoritatea tulpinilor de drojdii selecționate sunt cuprinse în intervalul 10 – 20 g/hl; unele tulpini de drojdii selecționate necesită doze mai ridicate de până la 25 g/hl cât și condiții mai speciale de utilizare.

În cazul tulpinii FERMACTIVE CB, se recomandă doze de: 10 – 20 g/hl la FA normale; 30 – 40 g/hl la refermentări; 40 – 50 g/hl la opriri din fermentație sau FA în condiții tehnologice dificile cum sunt în cele semnalate la obținerea vinurilor spumante.

Se poate administra direct în must sau după o diluare prealabilă a cantității stabilite fie în apa, fie în must sau chiar într-o soluție apoasă zaharată. Se recomandă un raport volumic de la 1 la 10 între fracțiunea solidă reprezentată de cantitatea de drojdie utilizată și fracțiunea lichidă reprezentată de apă, must sau soluția de zaharoză. Temperatura maximă a dizolvantului trebuie să fie sub 40 °C. În cazurile dificile, se recomandă aclimatizarea drojdiei prin formarea unei maiele („pied de cuve”). La FA a musturilor excesiv sulfitate, se recomandă administrarea drojdiei FERMACTIVE CB numai după câteva ore de la efectuarea tratamentului cu SO₂.

Stabilitate și conservare

Stabilitatea și activitatea fermentativă a drojdiilor FERMACTIVE CB este influențată de temperatură și perioada de conservare. Temperatura este factorul determinant în vederea conservării unei viabilități celulare maxime a drojdiilor în cursul depozitării. Își pot conserva viabilitatea celulară astfel: 3 ani – la o temperatură constantă sub 5 °C; 2 ani la o temperatură constantă sub 10 °C. La temperaturi de 15 – 20 °C, preparatele comerciale de

drojdii selecționate suferă o pierdere importantă de viabilitate celulară în numai câteva luni ce poate depăși uneori 10 -15 %.

Ambalare

Produsul FERMACTIVE CB este ambalat sub vid, fiind comercializat în pungi confecționate dintr-un laminat multistrat din aluminiu-polietilenă cu o greutate netă de 500 g, ambalate în cutii de carton cu 20 de unități ce asigură un conținut net de 10 kg.

Codificare

Codul produsului este 606020.

Reglementări

Drojdia FERMACTIVE CB este un produs de uz oenologic și face parte din categoria drojdiilor selecționate destinate producției vinicole; a fost realizat în conformitate cu reglementările actuale ale UE și nu provine din organisme modificate genetic (OMG).

S.C. MIFALCHIM GROUP S.R.L.