



# FERMAID® E

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE

## Description

**FERMAID® E** est un nutriment complexe pour levures recommandé pour la fermentation alcoolique. Développé par Lallemand, **FERMAID® E** réduit les risques de fermentation languissante ou d'arrêt de fermentation.

**FERMAID® E** optimise l'état physiologique des cellules tout au long de la phase stationnaire et permet de réaliser la fermentation alcoolique aussi rapidement et efficacement que possible notamment lors de conditions limitantes en azote disponible.

Afin de faciliter la réalisation de la fermentation alcoolique et son bon achèvement, **FERMAID® E** fournit un large éventail de nutriments et bio-facteurs importants :

- Sources d'azote aminé d'origine levurienne
- Phosphate diammonique
- Sulphate d'ammonium
- Thiamine

## Application et résultats

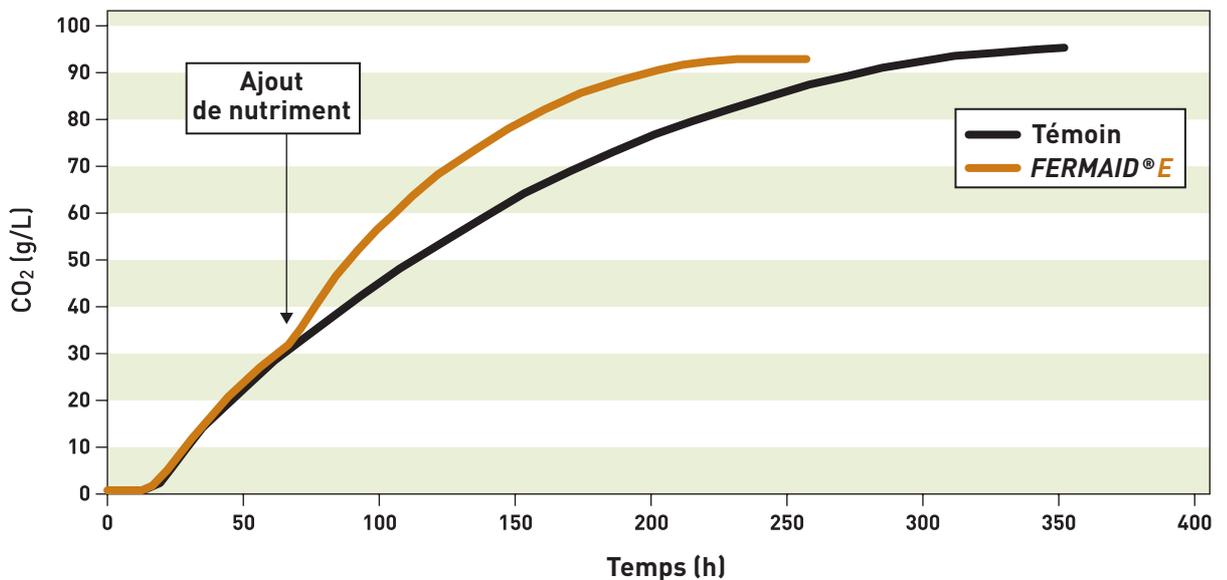
### • Fermentations languissantes

Les fermentations languissantes sont microbiologiquement instables et peuvent conduire à un développement d'organismes indésirables, levures et/ou bactéries, avec pour conséquence l'apparition de sous-produits non voulus tels que l'acide acétique, l'éthanal, le diacétyle, etc.

### • Moût carencé en nutriments

Quand l'azote assimilable est en dessous de 125 mg/L, on peut optimiser la cinétique de fermentation en ajoutant 100 à 200 mg/L d'azote assimilable. Même dans les cas où les cinétiques fermentaires sont favorables, l'ajout de **FERMAID® E** permet une amélioration du volume en bouche, de l'équilibre et de la qualité globale du vin.

**FIGURE 1** **FERMAID® E** : 40g/hL ; ajout au 1/3 de la fermentation alcoolique (FA) ; moût synthétique carencé en azote ; 24°C ; levure : Lalvin CY-3079 YSEO 25g/hL.



Teneur en azote assimilable dans le moût	Stratégie de nutrition levurienne recommandée avec <b>FERMAID® E</b>
< 150 mg/L	20 g/hL <b>FERMAID® E</b> à l'inoculation des levures et 20 g/hL au 1/3 de la FA
150 mg/L < ... < 250 mg/L	15 g/hL <b>FERMAID® E</b> à l'inoculation des levures et 20 g/hL au 1/3 de la FA
> 250 mg/L	20- 30 g/hL <b>FERMAID® E</b> au 1/3 de la FA

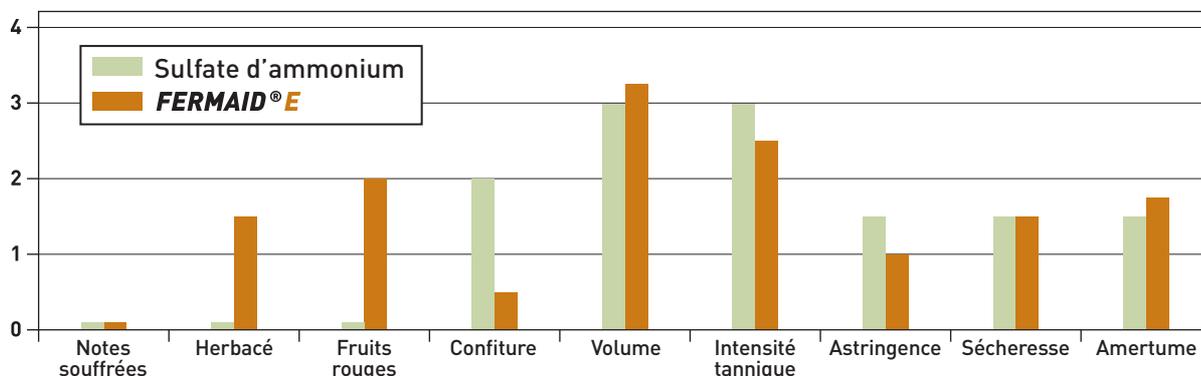
Ces stratégies nutritionnelles seront modulées avec l'utilisation d'un protecteur (produits à base de NATSTEP®) en cas de températures extrêmes, de conditions hautement clarifiées, ou d'alcool potentiel élevé.



# FERMAID® E

NUTRIMENT LEVURIEN COMPLEXE

**Figure 2** Effet du FERMAID® E sur le profil sensoriel d'un Merlot (essais ICV Dpt R&D, 2007).



## Dosage et mode d'emploi

	Azote assimilable ou YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) en mg/L	
	30g/hL de produit ajouté	40g/hL de produit ajouté
FERMAID® E	42 mg/L	56 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

- Dosage recommandé: 30-40 g/hL
- **Dosage maximum (EEC): 40 g/hL**
- Ajouter au moût lors de la fermentation alcoolique.

## Conditionnement et stockage

- Paquet de 2.5kg ou de 1kg.
- Stocké dans un environnement frais et sec à une température inférieure à 25°C à l'abri du soleil direct et des odeurs fortes.
- La durée de conservation en respectant la température de stockage recommandée est de 4 ans à partir de la date de production.

*Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.*

Distribué par  
Max Baldinger AG  
Alte Bahnhofstrasse 67  
CH 5464 Rümikon  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

BL - 07/05/2012