



FERMAID®^O

NUTRIMENT LEVURIEN ORGANIQUE



OMRI (Organic Materials Review Institute) est un organisme national à but non lucratif des Etats-Unis qui détermine quels sont les produits autorisés dans les process de production organique.

Description

FERMAID®^O est un nutriment issu de la recherche Lallemand sur le métabolisme azoté lors de la fermentation alcoolique.

FERMAID®^O est une formulation de fractions d'une levure spécifique riche en azote organique sélectionnée par Lallemand. Il est composé à 100% de dérivés naturels de levures et ne contient donc pas d'azote inorganique comme les sels d'ammonium (DAP ou SDA).

FERMAID®^O procure aux levures une nutrition équilibrée :

- acides aminés et peptides hautement biodisponibles. Les acides aminés sont utilisés plus efficacement par les levures que l'azote inorganique.
- sources naturelles de facteurs de survie pour aider les levures en condition de stress.
- sources naturelles de micronutriments tels que des vitamines (thiamine, biotine, acide pantothénique...) et des oligoéléments (magnésium, manganèse, zinc...).

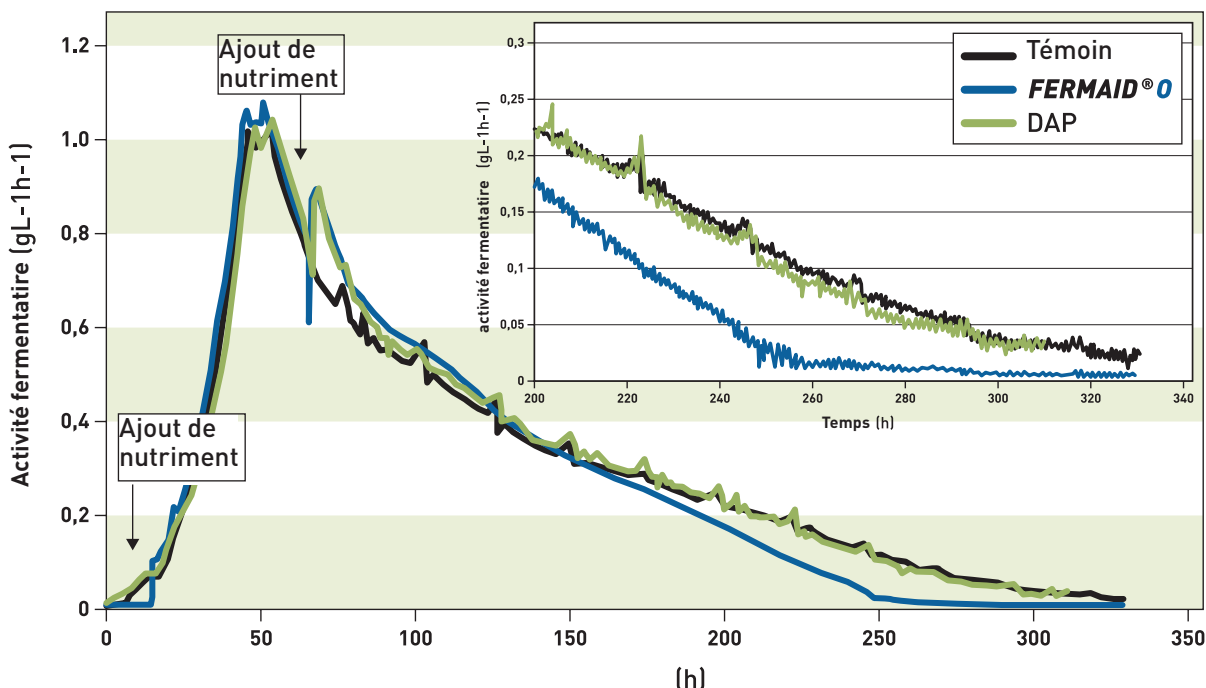
FERMAID®^O réduit la sensation de sécheresse en bouche et améliore la perception du volume.

Avec **FERMAID®^O**, l'azote est assimilé de manière plus régulière que l'azote minéral : il permet ainsi de prévenir les pics d'activité fermentaire et de limiter les pics de températures.

Note : en cas de forte carence azotée, l'azote assimilable (YAN : Yeast Assimilable Nitrogen) fourni peut être insuffisant pour éviter les problèmes de fermentation.

Application et résultats

FIGURE 1 Ajout de 16 mg/L d'azote assimilable (YAN) à 2 étapes de la fermentation (au début et au premier 1/3 de la fermentation alcoolique) sous 2 formes différentes : azote inorganique (DAP) et azote organique (FERMAID®^O).



Sur la figure 1, on observe que pour un ajout de la même quantité d'azote assimilable, l'azote sous forme organique se montre plus efficace sur la cinétique de fermentation. En effet, il permet de consommer la totalité des sucres alors que la même quantité d'azote assimilable fournie sous une forme inorganique (DAP) ne permet pas de terminer correctement la fermentation alcoolique. Aucune différence n'est observée entre le témoin (sans ajout de nutriment) et la modalité avec ajout de DAP. Dans ces deux cas, on assiste à un arrêt de fermentation alcoolique.



LALLEMAND



FERMAID® 0

NUTRIMENT LEVURIEN ORGANIQUE

FIGURE 2 Effet de la nutrition inorganique/organique sur un moût de chardonnay fermenté à 16°C (AWRI, 2009).

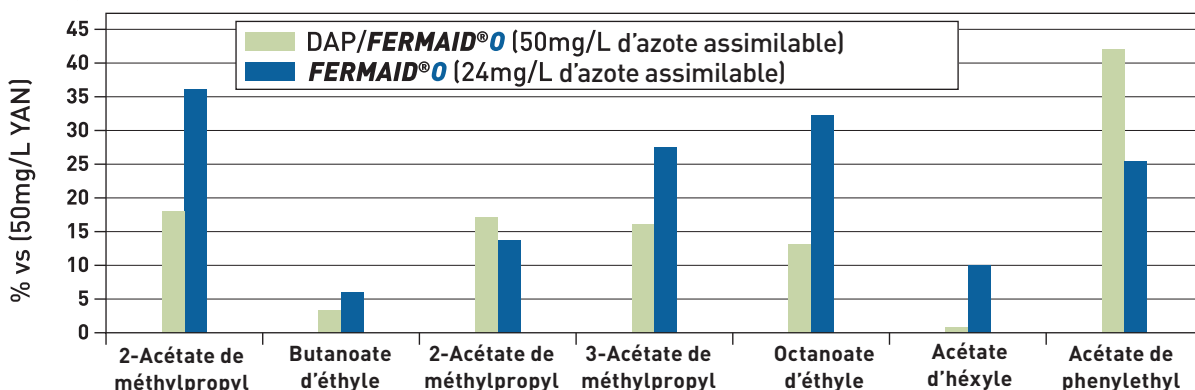
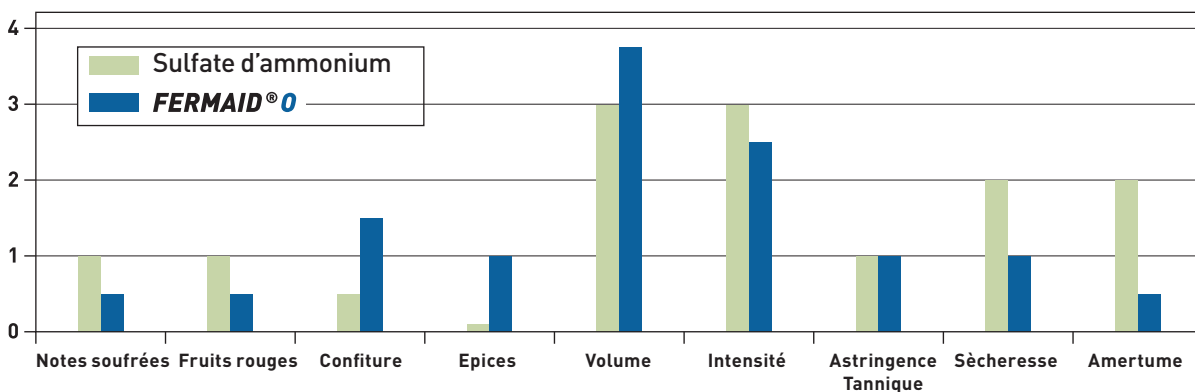


FIGURE 3 Effet de FERMAID® 0 sur le profil sensoriel d'un vin de syrah 2007 (ICV Dpt R&D, 2007).



Dosage et mode d'emploi

	Azote assimilable ou YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) en mg/L	
	30 g/hL de produit ajouté	40 g/hL de produit ajouté
FERMAID® 0	12 mg/L	16 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

- Le dosage recommandé est de 2x20g/hL (pour fournir le moût avec 15 - 20mg/L d'azote assimilable sous forme organique)
 - 20 g/hL au début de la FA
 - 20 g/hL au 1/4 ou au 1/3 de la FA
- FERMAID® 0 doit être mis en suspension dans de l'eau (2.5 kg de FERMAID® 0 dans 25L d'eau) et ajouté immédiatement dans la cuve. Si la préparation est faite à l'avance, remettre en suspension avant ajout dans la cuve de fermentation.

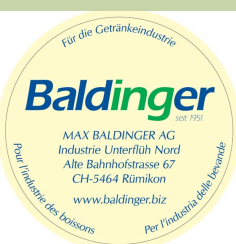
Conditionnement et stockage

- 10 kg (4 x 2.5 kg) et paquets de 10 kg.
- Stocker dans un environnement frais et sec en dessous de 25°C à l'abri de la lumière directe 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



BL - 28/06/2013