

FOCUS ON

Los Nutrientes

PARA PREVENIR DEFECTOS

- la demanda de nitrógeno depende de la levadura pero, sobre todo, del contenido potencial de alcohol. Un contenido de nitrógeno asimilable de, al menos 150 mg/l al comienzo de la fermentación se considera aceptable para un mosto con un contenido potencial de alcohol del 12%. A partir de esta base, algunos autores (Granes et al. 2008) proponen aumentar el N en 25-30 mg/l por cada grado alcohólico adicional;
- la tiamina, especialmente al comienzo de la fermentación, es indispensable para la multiplicación de las células;
- un exceso de sales de amonio al comienzo de la fermentación es a menudo la causa de inicios muy rápidos con paradas posteriores, además de la producción de H_2S ;

PARA AUMENTAR LA CALIDAD

- la nutrición estrictamente orgánica en rehidratación representa un suministro de factores de supervivencia (por ejemplo, esteroides y ácidos grasos insaturados) que la levadura usará en las fases avanzadas de fermentación (wynTube Prepara);
- Algunas vitaminas, como ac. pantoténico, previene el desarrollo de defectos como la acidez volátil y la reducción (Vitalyeast); otras vitaminas como la biotina favorecen la formación de ésteres;
- para aumentar la liberación de aromas tiólicos, la nutrición exclusivamente orgánica es obligatoria durante la primera fase de fermentación (wynTube Revelathiol);
- algunos aminoácidos presentes en nutrientes orgánicos específicos son precursores directos o indirectos de ésteres aromáticos (wynTube Fructal);
- detoxificar el mosto/vino de inhibidores endógenos permite a la levadura terminar bien la fermentación incluso con grados alcohólicos elevados, conteniendo la acidez volátil y evitando la producción de H_2S (wynTube ProLife y Polimersei).

DERIVADOS DIFERENTES,
RESULTADOS DIFERENTES

