

## **PREFERM OPTIMO AR**

---

### **ACTIVADOR 100% ORGÁNICO DE FERMENTACIÓN POTENTE PARA CONDICIONES DIFÍCILES**

PREFERM OPTIMO AR es un activador de fermentación 100% orgánico a base de levaduras enteramente autolisadas, 9 veces más rico en nitrógeno asimilable que una simple levadura inactiva. Está adaptado para los mostos procedentes de uvas que están madurados con frecuencia muy carentes de nitrógeno (<150 mg/L) y ricos en azúcares fermentables (alcohol potencial > 13,5 %), lo que representa un terreno propicio para las paradas de las fermentaciones o para las fermentaciones lánguidas.

#### **PROPIEDADES**

Rico en nitrógeno amino, el **PREFERM OPTIMO AR** ha sido puesto específicamente a punto para permitir a la levadura hacer frente a las condiciones de vinificación estresantes y así remediar las causas más frecuentes de paradas de fermentación o las fermentaciones lánguidas.

- ❖ Aporte de nitrógeno orgánico asimilable para acelerar la cinética fermentaria: **PREFERM OPTIMO AR** contiene los micropéptidos y los aminoácidos mejor asimilados para proporcionar a la levadura el nitrógeno necesario para la síntesis de sus propias proteínas. Añadido en la segunda fase de la fermentación, **este grupo de péptidos y de aminoácidos concentrados está totalmente bio-disponible** desde su adición y permite a la levadura una asimilación inmediata.
- ❖ Aporte de vitaminas: **PREFERM OPTIMO AR** contiene factores de crecimiento nada despreciables en condiciones de fermentación estresantes (Tiamina, Pantotenato de Calcio, Ácido Fólico, Niacina).
- ❖ Mejora organoléptica : El aporte de aminoácidos es importantísimo durante la fermentación para la formación de aromas. En efecto, los alcoholes superiores precursores de ésteres están formados por la desaminación de los aminoácidos. El aporte de **PREFERM OPTIMO AR** en la segunda fase de la fermentación proporciona sistemáticamente **finura e intensidad aromática** con relación a los vinos tratados con DAP únicamente.

#### **MODO Y DOSIS DE EMPLEO :**

En condiciones de vinificación difíciles, se recomienda usar **PREFERM OPTIMO AR** en la segunda fase de la fermentación por su fortísimo potencial nutritivo:

- Mostos con alta graduación potencial, muy ricos en polifenoles, etc. : de 20 a 30 g/hl de **PREFERM OPTIMO AR** en mitad de la fermentación, unido a un aporte de oxígeno. Volver a añadir 20g/hl de **PREFERM DAP** si la fermentación es lánguida.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**

- En el caso de mostos muy deficientes en nitrógeno, una adición de **PREFERM OPTIMO AR** a la mitad de la fermentación como complemento de los 20g/hl de **PREFERM DAP** al comienzo de la fermentación es beneficiosa tanto para la seguridad fermentaria como para el aporte organoléptico.
- Para reiniciar una parada de la fermentación: 20g/hl en la parte inferior de la cuba.

**20 g/hl de PREFERM OPTIMO aportan alrededor de 18 ppm de nitrógeno orgánico asimilable**

### **CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco, seco y fuera del alcance de contaminantes, productos químicos susceptibles de liberar olores fuertes.

PREDEL œnologie garantiza una conservación del producto de 3 años dentro de su embalaje original.

Este producto está elaborado exclusivamente a partir de productos de levadura naturales.

### **PRESENTACION**

Bolsa aluminio de 1 kg y saco de 10, 15 kg o 25 kg

### **COMPOSICIÓN**

Materia seca:	> 94 %
Nitrógeno total:	de 9 a 10 %
<b>Cuyo nitrógeno amino asimilable : de 8,8 à 9,2 %</b>	
Polisacáridos totales :	de 12,5 a 14,5 %
Lípidos :	de 1,5 a 2,0 %
Materias Minerales :	de 11 a 12 %

#### Vitaminas (ppm) :

Tiamina:	de 127 a 193
Pantotenato de calcio:	de 99 a 184
Niacina :	de 305 a 516
Ácido fólico :	de 24 a 47

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**