

CREAFERM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CREAFERM es un bio-activador especial preparado a base de cortezas de levadura seleccionadas y purificadas. **CREAFERM** aporta "alimentos nobles", sobre todo esteroides y ácidos grasos de cadena larga que reducen el riesgo de producción de acidez volátil. Además, los "factores de crecimiento" como aminoácidos, vitaminas y oligoelementos, contribuyen al correcto metabolismo de las levaduras. La calidad de los nutrientes se combina con el efecto destoxificante, indispensable cuando las condiciones de fermentación son difíciles como en el caso de elevadas graduaciones alcohólicas y de paradas de fermentación (véase procedimiento). La levadura seleccionada, con la ayuda de **CREAFERM** reduce su fase de latencia prevaleciendo fácilmente sobre la microflora indígena. La cesión de manoproteínas y polisacáridos mejora la estabilidad y la armonía sensorial del vino.

En resumen, **CREAFERM** está recomendado por:

- la rápida y rica cesión de "alimentos nobles" de fácil asimilación por la levadura
- el fuerte "efecto destoxificante" muy útil en condiciones de fermentación críticas
- el efecto adsorbente con respecto a las ocratoxinas
- el efecto de soporte físico de las levaduras, muy útil en el caso de mostos lípidos
- el aporte de manoproteínas que intervienen positivamente en la estabilidad química, física y sensorial del vino

COMPOSICIÓN

Preparados de cortezas de levadura adecuadamente seleccionadas, tiamina clorhidrato 0,2%

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

La dosis **CREAFERM** aconsejada varía:

- ⇒ en las fermentaciones normales, entre 5 y 10 g/hL
- ⇒ en las paradas de fermentación, entre 10 y 50 g/hL
- ⇒ en el tratamiento de los vinos para la adsorción de las Ocratoxinas, entre 10 y 50 g/hL

CREAFERM puede ser utilizado ya durante la preparación del pie de cuba, durante y hacia el final de la fermentación cuando el alcohol ejerce su mayor efecto inhibidor con respecto a la levadura. Bien solo o bien combinado con otros coadyuvantes adsorbentes, **CREAFERM** es eficaz para reducir el nivel de Ocratoxinas.

NOTA: Para una correcta fermentación alcohólica es importante que en el mosto la concentración de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) sea >150-160 mg/L. El aporte de NFA es fácil de obtener con el uso de nutrientes específicos: **ZIMOVIT**, **ZIMOVIT T52** y **NUTROZIM** (véase fichas).

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg en cajas de 20 kg

Bolsas de 10 kg

Consérvese en ambiente fresco y seco.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.

Pag. 1/2

CREAFERM

CARATTERÍSTICAS QUÍMICO - FISICO

composición en g por 100 de producto

Sustancia seca	94.0 - 98.0
pH	5.2 - 6.3
Nitrógeno total	mínimo 8.9
Proteínas (N x 6.25)	mínimo 58.9
Glúcido (con los glúcidos de membrana)	17.0 - 21.0
Cenizas	5.0 - 9.0
Lípidos	4.0 - 8.0

SUSTANCIA MINERAL

puesta en g/kg de sustancia seca

Potasio	20.0 - 30.0
Sodio	0.2 - 0.8
Magnesio	1.0 - 3.0
Calcio	1.0 - 2.0
Fosforo	0.0 - 17.0

CARATTERÍSTICAS MICRO-BIOLÓGICAS

Por 1 g de producto

Bacterias aerobias mesófilas	máx. 5 x 10 ³
Bacterias coliformes	máx. 10
Esporas de Clostridios sulfito-reductores	máx. 10
Salmonela (en 25 g)	negativo
<i>Escherichia coli</i>	negativo
<i>Staphilococcus aureus</i>	negativo

COMPOSICIÓN MEDIA EN AMINOACIDOS TOTALES

puesta en % di proteínas en brutos

Alanina	3.50	Lisina	3.72
Arginina	3.17	Metionina	0.72
Ácido aspártico	5.10	Fenilalanina	2.79
Ácido glutámico	9.00	Prolina	3.14
Glicina	2.49	Serina	2.80
Leucina	4.80	Tirosina	2.00
Histidina	1.25	Treonina	3.20
Isoleucina	3.40	Valina	3.60

COMPOSICIÓN MEDIA DE VITAMINAS

puesta in mg/kg di sustancia seca (ppm)

B1 (<i>Tiamina</i>)	1800 - 2000
B2 (<i>Riboflavina</i>)	30 - 60
B5 (<i>Calcio Pantoténico</i>)	50 - 160
B6 (<i>Piridoxina</i>)	20 - 50
PP (<i>Niacina</i>)	200 - 300
B12 (<i>Cianocobalamina</i>)	2 - 5