

## FERMACTIVE CB

Tulpină de drojdii selecționată destinată refermentării unor vinuri  
cu caracter senzorial neutral care nu au finalizat FA

### Fișă tehnică

#### Prezentare

FERMACTIVE CB este o cultură pură a unei tulpini selecționate de drojdie aparținând speciei *S. cerevisiae* var. *bayanus*. Această drojdie se recomandă mai ales în cazul FA dificile ale unor musturi sau în cazul refermentării unor vinuri care nu au finalizat FA datorită unor condiții tehnologice defavorabile.

#### Caracteristici fermentative

Drojdia FERMACTIVE CB se evidențiază prin următoarele caracteristici fermentative:

- Permite declanșarea FA după numai câteva ore de la momentul administrării, deoarece se remarcă printr-o perioadă de latență foarte scurtă (sub 6 ore).
- Puterea alcooligenă este ridicată, fiind de 15,5 % vol. alcool în condiții normale de fermentare și de nutriție.
- Randamentul zaharuri/alcool este superior altor tulpini de drojdii selecționate, întrucât produce 1 % vol. alcool prin metabolizarea a numai 16,5 g zaharuri/l.
- Prezintă o cinetică de fermentare normală în intervalul optim de temperatură (15 -28 °C).
- Este neutră la factorul Killer.

#### Caracteristici tehnologice

Drojdia FERMACTIVE CB se remarcă prin următoarele caracteristici tehnologice:

- Rezistență remarcabilă la pH-uri coborâte.
- Rezistență deosebită la SO<sub>2</sub>.
- Nu produce SO<sub>2</sub>.
- Producția de hidrogen sulfurat neglijabilă.
- Capacitate medie (până la 20% din conținutul inițial) de metabolizare a acidului malic.
- Capacitate medie de spumare.
- Producerea unor concentrații reduse de polizaharide.
- Producerea unor concentrații relativ reduse de glicerol și acizi volatili.
- Exigențe nutriționale reduse.

#### Caracteristici microbiologice

Produsul FERMACTIVE CB respectă următoarele cerințe sanitare obligatorii:

- Nivel de contaminare cu bacterii lactice nesemnificativ, fiind situat sub limita normală de 10<sup>4</sup> celule/g;
- Nu conține germeni poluanți patogeni și nici toxinele acestora;
- Este lipsit de germeni coliformi, streptococi fecali și bacterii sulfito-reducătoare din genul *Clostridium*.

#### Caracteristici privind garantarea calității

Produsul FERMACTIVE CB trebuie să respecte limitele prevăzute pentru următorii parametri:

- O densitate de celule viabile mai mare de 2 x 10<sup>10</sup> /g.
- Un conținut în substanța uscată de 96 ± 1 %.

- Pierderea de eficacitate biologică să fie în medie de 10 –15 % / an, funcție de temperatura de păstrare (situată în intervalul 10-15 °C), cu mențiunea că printr-o conservare la temperaturi de 3 - 5 °C populația de celule viabile nu este afectată.

### **Caracteristici senzoriale**

Permite obținerea de vinuri bine structurate cu un caracter olfactiv complex dominant (funcție de soi) de note florale, fructe citrice sau de fructe cu textura albă.

### **Aplicații oenologice**

FERMACTIVE CB rezista foarte bine la acțiunea presiunilor ridicate rezultate în cursul celei de-a doua FA în tehnologia de obținere a vinurilor spumante după metodele „cuve close” și „Champenoise”. Capacitatea fermentativă a drojdiei FERMACTIVE CB este puțin afectată de temperaturile mai joase și de pH-urile mai coborâte.

Drojdia FERMACTIVE CB se mai recomandă:

- La FA a unor musturi cu o compoziție normală.
- La refermentarea unor vinuri care nu au finalizat FA.
- La FA a musturilor cu un conținut mai ridicat în zaharuri, ce implică o rezistență deosebită a drojdiei la conținutul mai mare în alcool rezultat în etapa de finalizare a procesului fermentativ.

### **Doze recomandate și mod de utilizare**

De regulă, dozele recomandate pentru majoritatea tulpinilor de drojdii selecționate sunt cuprinse în intervalul 10 – 20 g/hl; unele tulpini de drojdii selecționate necesită doze mai ridicate de până la 25 g/hl cât și condiții mai speciale de utilizare.

În cazul tulpinii FERMACTIVE CB, se recomandă doze de: 10 – 20 g/hl la FA normale; 30 – 40 g/hl la refermentări; 40 – 50 g/hl la opriri din fermentație sau FA în condiții tehnologice dificile cum sunt în cele semnalate la obținerea vinurilor spumante.

Se poate administra direct în must sau după o diluare prealabilă a cantității stabilite fie în apa, fie în must sau chiar într-o soluție apoasă zaharată. Se recomandă un raport volumic de la 1 la 10 între fracțiunea solidă reprezentată de cantitatea de drojdie utilizată și fracțiunea lichidă reprezentată de apă, must sau soluția de zaharoză. Temperatura dizolvantului trebuie să fie 30-32°C. În cazurile dificile, se recomandă aclimatizarea drojdiei prin formarea unei maiele („pied de cuve”). La FA a musturilor excesiv sulfitate, se recomandă administrarea drojdiei FERMACTIVE CB numai după câteva ore de la efectuarea tratamentului cu SO<sub>2</sub>.

### **Stabilitate și conservare**

Stabilitatea și activitatea fermentativă a drojdiilor FERMACTIVE CB este influențată de temperatură și perioada de conservare. Temperatura este factorul determinant în vederea conservării unei viabilități celulare maxime a drojdiilor în cursul depozitării. Își pot conserva viabilitatea celulară astfel: 3 ani – la o temperatură constantă sub 5°C; 2 ani la o temperatură constantă sub 10 °C. La temperaturi de 15 – 20 °C, preparatele comerciale de drojdii selecționate suferă o pierdere importantă de viabilitate celulară în numai câteva luni ce poate depăși uneori 10 -15 %.

### **Ambalare**

Folie aluminizată – 20g (doza pentru 100 litri de vin/must).

### **Reglementări**

Drojdia FERMACTIVE CB este un produs de uz oenologic și face parte din categoria drojdiilor selecționate destinate producției vinicole; a fost realizat în conformitate cu reglementările actuale ale UE și nu provine din organisme modificate genetic (OMG).