

# CREAFERM GOLD

Activante, regulador de fermentación específico para vinos de calidad

## CARACTERISTICAS TECNICAS

**CREAFERM GOLD** es un nutriente complejo de natura biológica a base de preparados de cortezas. Contiene nitrógeno asimilable en forma de aminoácidos y oligopeptidos de levaduras, factores de crecimiento (vitaminas) y de supervivencia.

**CREAFERM GOLD**, suministrado al principio de la fermentación, pone la levadura en condiciones de acumular en la vacuola un conjunto de aminoácidos análogo a lo de las mismas células de la población fermentante.

La presencia de factores de crecimiento asegura un rápido inicio, sin provocar un excesivo aumento de la velocidad máxima de fermentación y un incremento de exigencias nutricionales.

**CREAFERM GOLD** es parte de la gama de nutrientes complejos estudiados para aplicar la teoría de la fermentación lineal: suministrar a las levaduras los nutrientes en las formas y en los tiempos de real exigencia y empleo, teniendo en cuenta las diferencias de exigencias de las diferentes cepas y utilizando parámetros de control tecnológico confiables y de simple medición.

## DOSIS DE EMPLEO Y MODALIDAD DE USO

30 g/hL en el mosto al principio de la fermentación.

En caso de mostos fuértemente carentes de nitrógeno próntamente asimilables (NPA < 80 mg/l) o de mostos fuértemente contaminados, se conviene el agregado de un nutriente simple a base de sales inorgánicas del ión amonio (**ZIMOVIT**) en dosis de 10 g/hl.

## COMPOSICIÓN

Preparado de cáscara de levaduras y tiamina clorhidrato (Vitamina B1): el agregado de 30 g/hl de **CREAFERM GOLD** provee al mosto la dosis máxima permitida de tiamina (0.6 mg/l).

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN.

Bolsitas de 1 kg en cajas de 20 kg  
Bolsas de 10 kg

*El producto en su confección original puede ser conservado, en lugar fresco y seco por 30 meses.*

**Este no es un producto considerado peligroso, por lo tanto no se necesita ficha de seguridad**

# CREAFERM GOLD

Activante, regulador de fermentación específico para vinos de calidad

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICO- FÍSICAS

### Composición en g por 100 de producto

Sustancia seca	92.0 - 95.0
pH	5.2 - 7.3
Nitrogeno Total	mínimo 7.5
Proteine (N x 6.25)	mínimo 45,1
Cenizas	5.0 - 6.0
Metales	inferior 2 ppm
Lípidos	4.0 - 8.0

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

### por 1 g de producto

Bacterias aerobias mesófilas	max 5
Bacterias coliformes	max 5
Espora de <i>Clostridium</i> solfito-reductores	max 10
Salmonela (en 25 g)	negativo
<i>Escherichia coli</i>	negativo
<i>Staphilococcus aureus</i>	negativo

## COMPOSICIÓN MEDIANA EN AMINOÁCIDOS TOTALES

### expresa en % de proteínas brutas

Alanina	3.50	Lisina	3.70
Arginina	3.05	Metionina	0.72
Ácido aspártico	4.32	Fenilalanina	2.25
Ácido glutámico	8.31	Prolina	3.10
Glicina	2.34	Serina	2.14
Leucina	3.35	Tirosina	2.02
Histidina	1.19	Treonina	2.05
Isoleucina	2.39	Valina	3.07

## COMPOSICIÓN MEDIANA DE LAS VITAMINAS

### expresa en mg/kg (ppm)

B1 ( <i>Tiamina</i> )	3.0
B2 ( <i>Riboflavina</i> )	4.6
B6 ( <i>Piridoxina</i> )	1.5
B8 ( <i>Biotina</i> )	0.0037
B9 ( <i>Ácido Fólico</i> )	1.5
B12 ( <i>Cianocobalamina</i> )	0.0002