

Tabla 1. Ejemplos de algunos productos comerciales formulados a base de levaduras secas inactivas empleados en vinificación.

Categoría de producto	Preparados ^(a)	Composición ^(b)	Principales efectos en mostos y vinos ^(c)
Activadores de la fermentación alcohólica	DYNASTAR [®] , BIOACTIV [®] SUPERSTART [®] NUTRISTART [®] , Escorces OF [®] , Helper 6 [®] , Helper [®] , Milieu Total [®] , Genesis Native [®] , GO Ferm Protect [®] , Fortiferm [®] Fermaid E [®] , Nutrient Vit [®] , Nutrient Vit Blanc [®] , Nutrient Vit End, Maxaferm [®] , Actimax PLUS [®] , Actimax XL [®] Actimax VIT [®] , Actimax Bio [®] , NUTRICEN [®] , NUTRICEN PLUS [®] , FERMISTAR [®]	Soportes inertes, paredes de levadura, sales de amonio (fosfato, sulfato), tiamina, celulosa microcristalina, silica- gel	Promueve la síntesis de membranas celulares y constituyentes Mejora la asimilación de compuestos nitrogenados Mejora el metabolismo de la levadura y promueve el crecimiento Protección y estimulación de las levaduras durante la hidratación Prevención de la formación de compuestos indeseables (H ₂ S) Relanzar fermentaciones paradas Mejor resistencia de las levaduras al choque osmótico Mejor resistencia al etanol Incremento de AGPS, vitaminas y esteroides de levaduras Ayuda a la supervivencia de las levaduras al final de la fermentación Reducción duración de la fermentación alcohólica Menor riesgo del desarrollo de flora nativa Preservación del aroma Aumento del contenido coloidal del vino Adsorción de compuestos tóxicos Mejora del perfil sensorial
Activadores de la fermentación maloláctica	Atout Malo MBR [®] Atout...Malo [®] , Opti'MaloPlus [®] , ActiML [®] , Bactiv-aid [®] , Actimax oeni [®]	Levaduras inactivas ricas en aminoácidos y polisacáridos, cofactores minerales, vitaminas, celulosa, fosfato de diamonio	Nutrientes complejos para <i>Oenococcus oeni</i> Favorece la fermentación maloláctica Aumenta la supervivencia de bacterias lácticas Permite una fermentación maloláctica más rápida Detoxificación Reduce el riesgo de contaminación por bacterias indeseables
Mejorantes de la calidad	BIOLEES [®] MANNOSTAB [®] , Genesis Fresh [®] , Genesis Prime [®] , Genesis lift [®] , Fermaid E blanc [®] OptiRED [®] , OptiWHITE [®] , Red- Style [®] , White Style [®] , Mannovin [®] , Extraferm [®] , Super Bouquet [®] , Super Bouquet Plus [®]	Paredes de levaduras, autolisados de levaduras ricos en péptidos, manoproteínas de la pared, celulosa microcristalina, levaduras inactivas con propiedades antioxidantes, sales de amonio y forfato, tiamina, silica gel, levaduras inactivas y enzimas pectolíticas, autolisado de levadura y β- glucanasas	Aumenta el sabor dulce y disminuye el amargo Favorece la eliminación de fenoles astringentes Estabilización tartárica Propiedades antioxidantes (glutación) Mantiene el frescor del aroma y el color en vinos blancos y rosados Rápida liberación de manoproteínas y péptidos a los vinos Evita la formación de <i>off-flavors</i> , acidez, etc. Promueve la fermentación y relanza fermentaciones paradas Aumenta la estructura y el cuerpo del vino Elimina compuestos tóxicos de mostos y vinos

(a) Productos distribuidos por las compañías Laffort, Oenofrance, Lallemand, CHR Hansen, Biorigin, DSM Food Specialities, Agrovin, Central Enológica; (b) uno o más de estos componentes pueden estar incluidos en la composición; (c) las aplicaciones son las descritas por las compañías que comercializan estos productos.

M. Ángeles Pozo-Bayón, Inmaculada Andújar-Ortiz y M. Victoria Moreno-Arribas:

Preparados enológicos comerciales a base de levaduras secas inactivas: modo de acción y principales aplicaciones durante la vinificación

[VOLVER] www.acenologia.com/correspondencia/preparados_levaduras_activas1009.htm