vinetur

Optimizar el metabolismo de las levaduras para lograr la excelencia enológica

El protocolo mycostart revoluciona la fermentación

martes 2 de abril de 2024



En el fascinante mundo de la vinificación, donde cada detalle cuenta para producir un vino excepcional, la salud y eficiencia de la levadura durante la fermentación es una pieza angular. La levadura no solo es un agente fundamental en la transformación del mosto en vino, sino que también juega un papel determinante en la calidad y el perfil aromático del producto final. Frente a los numerosos desafíos que plantea el proceso

de fermentación, como las variaciones de temperatura, la presión osmótica, la toxicidad del etanol y la competencia de microorganismos, entre otros, la industria vitivinícola busca constantemente innovaciones que optimicen el metabolismo y la resiliencia de la levadura. En este contexto, el protocolo Mycostart surge como una solución prometedora.

El protocolo Mycostart consta de dos fases esenciales: la rehidratación y la reactivación. La primera fase prepara a la levadura para el proceso que está a punto de enfrentar, mientras que la segunda, con la ayuda del producto Mycostart y una concentración controlada de azúcar, se enfoca en fortalecer el metabolismo de la levadura y aumentar su capacidad de resistencia. Mycostart, rico en vitaminas y cationes esenciales, se diseñó para contrarrestar los efectos negativos del efecto Crabtree, favorecer la respiración celular y potenciar la síntesis de componentes clave para la adaptación al estrés.

Los beneficios que aporta el protocolo Mycostart son variados y significativos. Desde mejorar la resistencia de la levadura frente a condiciones adversas como el estrés hiperosmótico, variaciones bruscas de temperatura y el aumento de la concentración de etanol, hasta promover un crecimiento celular saludable y eficiente. Esto último se traduce en una fermentación más estable y controlada, reduciendo el riesgo de paradas no deseadas y la producción de compuestos no favorables, lo que a su vez asegura la calidad del vino.

Mycostart no solo mejora la salud de la levadura y la eficiencia del proceso fermentativo, sino que también tiene un impacto positivo en la sostenibilidad de la producción vinícola. Al optimizar el uso de recursos y reducir los riesgos de fermentaciones incompletas o fallidas, se contribuye a una industria más verde y económicamente viable.

Además del protocolo, la propuesta de Mycostarter como solución integral para la aplicación de Mycostart en la bodega añade un valor adicional. Este sistema automatizado de preparación y gestión del pie de fermentación garantiza la aplicación precisa y eficiente del protocolo, reduciendo el margen de error y liberando recursos humanos para otras tareas críticas en la bodega. La personalización de los protocolos

según las necesidades específicas de cada producción permite adaptar la fermentación a los estándares de calidad deseados, ofreciendo una flexibilidad sin precedentes en la producción de vino.

La integración del protocolo Mycostart y el sistema Mycostarter en las prácticas de vinificación representa, por tanto, una estrategia avanzada para mejorar la calidad del vino, aumentar la eficiencia de la producción y asegurar la sostenibilidad del proceso. Con estos avances, las bodegas no solo pueden esperar vinos de mayor calidad, sino que también pueden mirar hacia el futuro de la vinificación con confianza, sabiendo que tienen las herramientas para enfrentar los desafíos que presenta la fermentación.