



FERMOPLUS® SCL

Ativante de fermentação à base de derivados de leveduras e celulose



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus SCL é constituído por celulose de longa cadeia e por uma mistura balanceada de derivados de leveduras; o primeiro composto, organolepticamente neutro, garante um curso regular da fermentação, mediante adsorvimento físico seletivo dos ácidos graxos de média cadeia, cedidos das leveduras (ácido decanoico e dodecanoico).

O segundo, ao invés, tem a função de nutrir as células e mantê-las em atividade, além de favorecer a multiplicação nas fases finais da fermentação, na qual muitas vezes a mesma diminui drasticamente.

Fermoplus SCL transmite os elementos nutritivos indispensáveis ao bom desenvolvimento da fermentação alcoólica, e é um produto específico a ser adicionado sucessivamente ao nitrogênio amoniacal, que favorece o correto desenvolvimento da fermentação até o esgotamento dos açúcares.

As adições podem ser realizadas após ter consumido pelo menos 70-80 g/L de açúcar e podem ser repetidas em função das exigências da fermentação. Já foi demonstrada a existência de uma relação positiva entre o uso dos derivados de levedura nos mostos e a intensidade e a agradabilidade do aroma dos vinhos resultantes, porque: evitando a formação de compostos reductivos, os vinhos, no final da fermentação, são mais limpos e com aromas mais francos; provocam um significativo aumento de ésteres e dos metabólitos, derivantes da degradação dos aminoácidos por parte da levedura.

Fermoplus SCL é um composto que encontra emprego em todas as fermentações, mas torna-se ideal nos reservatórios de grandes volumes, onde as fases finais das fermentações tendem a diminuir muito, criando, em certos casos, também imperfeições olfativas, que devem ser corrigidas em seguida. Numerosos testes de fermentação demonstraram como a acidez volátil dos vinhos tratados com **Fermoplus SCL** são mais baixas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, celulose.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Fermentação: adicionar depois que foram degradados 70-80 g/L de açúcar ou adicionar diretamente no meio, dissolver em mosto ou água e adicionar diretamente ao tanque.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg e 10 kg.

