



# FERMOPLUS® H<sub>2</sub>S Free 2.0

Nutriente à base de derivados de leveduras com elevada concentração em aminoácidos naturais



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Um dos problemas da fermentação alcoólica, relacionados com a levedura, é perceber quando ela entra em estresse. Para controlar, o melhor método é a degustação muito frequente, que permite detetar a presença de H<sub>2</sub>S, cujo aparecimento evidencia uma situação de sofrimento do microrganismo. Esta degustação não é simples pois a fermentação está em pleno andamento e o CO<sub>2</sub>, o álcool e outros fatores dificultam a perceção deste composto.

Normalmente são utilizados nutrientes amoniacais que, a curto prazo, certamente ajudam na redução da perceção destes compostos, favorecem a retoma do processo fermentativo e ajudam a biomassa a multiplicar-se. Entretanto, se a fluidez da membrana não for melhorada, o reaparecimento do H<sub>2</sub>S será rápido e maior.

Entre os produtos que ajudam a evitar o reaparecimento do H<sub>2</sub>S em fermentação temos os aminoácidos, especialmente Fenilalanina, Tirosina, Petunidina e os ácidos gordos como o Omega 3.

O grupo AEB desenvolveu **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0**, um nutriente composto que favorece a eliminação do hidrogénio sulfuretado em fermentação e impede o seu reaparecimento a curto prazo.

O mecanismo de ação dos aminoácidos específicos em conjunto com o Omega3 reativam a fluidez da membrana e favorecem o processo fermentativo.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado à base de paredes celulares de leveduras rico em aminoácidos naturais.

## → DOSES RECOMENDADAS

Os melhores resultados são obtidos com a adição de 15 g/hL de **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0**, como prevenção, entre 1/3 (primeiro terço) e 1/2 (a meio) da fermentação alcoólica, em conjunto com a nutrição normal.

Para fins curativos é preciso intervir com doses de 10 a 40 g/hL em função da intensidade do reduzido. Recomendada uma dose de 40 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto ou vinho e adicionar à massa em remontagem.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg.

Sacos com 5 kg.

