FERMOPLUS® Liquid

Nutriente líquido

➔ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Nutriente líquido, basado en autolisado de levadura con alto contenido de aminoácidos. Como es sabido, la célula de levadura para crecer y multiplicarse debe sintetizar las proteínas y los enzimas esenciales para su correcto desarrollo. Una nutrición dirigida y completa es sin duda la herramienta para evitar problemas de fermentación, como fermentaciones lentas o irregulares, paradas de fermentación, etc. y para obtener vinos con perfi les aromáticos agradables e interesantes.
FERMOPLUS Liquid es rico en:
- Ácido glutámico, que es la fuente de nitrógeno asimilada en las primeras fases fermentativas e importante para aumentar la viabilidad celular;
- Alanina, que mejora el transporte de compuestos de nitrógeno dentro de la célula;
- Leucina/Isoleucina, que promueven la síntesis de alcoholes y ésteres amílicos, contribuyendo de esta forma en la mejora del perfi l aromático.

FERMOPLUS Liquid se encuentra en solución acuosa al 30%-35%. Su forma líquida hace que los aminoácidos y en general todos los principios nutrientes que lo componen sean muy fácilmente asimilables; es de fácil dosifi cación y empleo por lo que resulta ideal en el período de vendimia.

➔ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura , autolisados de levadura, agua c.s. 100. Regulador de pH: ácido fosfórico.

➔ DOSIS DE EMPLEO

40-60 g/hL (20 g/hL aportan 4.1 ppm de NFA).

➔ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente al mosto y homogenizar.

➔ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en lugar fresco y utilizar rápidamente después de su apertura.

Bombona de 5 kg netos en cajas de 20 kg.
Bombonas de 20 kg netos.

Referencia: FERMOPLUS_LIQUID_TDS_ES_2040826_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario-Rengo, VI Región (CL) • +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com