



FERMOPLUS® Integrateur 20 KD

Nutriente fácilmente asimilable sin sulfatos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Integrateur 20 KD es un nutriente a base de una composición equilibrada de elementos útiles para permitir que las levaduras seleccionadas realicen mejor la labor de transformación de azúcares, así como notables mejoras en la calidad del producto final. Este coadyuvante de vinificación a base de paredes celulares de levadura pretratadas enzimáticamente, que aportan manoproteínas con un peso molecular inferior a 20 Kdalton. Los coloides de glucoproteína de bajo peso molecular constituyen la parte principal y más válida, desde el punto de vista tecnológico, de las paredes celulares de los microorganismos inactivados presentes en **Fermoplus Integrateur 20 KD**, porque son de fácil asimilación y desarrollan una serie de acciones positivas para las levaduras activas y para vino en formación, lo cual mejora todos los descriptores sensoriales.

Fermoplus Integrateur 20 KD contiene naturalmente esteroides, ácidos grasos insaturados y vitaminas en especiales formas moleculares que facilitan la rápida ingesta por parte de la masa en transformación y permite obtener un proceso de fermentación más regular, un mejor agotamiento de los azúcares y una mayor producción de enzimas celulares. Este nutriente está particularmente indicado para integrar las deficiencias nutricionales y en particular se recomienda su uso en fermentaciones en las que existen variaciones significativas de temperatura que debilitan la microflora levuriforme e influyen en el resultado final. Las levaduras nutridas con **Fermoplus Integrateur 20 KD** producen vinos con aromas más limpios e intensos y resisten mejor la acción tóxica del alcohol y de los compuestos nocivos presentes en el mosto.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato amónico bibásico, paredes celulares de levadura, autolisados de levadura, clorhidrato de tiamina.

→ DOSIS DE EMPLEO

Hasta el 75 g/hL o g/quintal de producto.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto o vino y adicionar a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

