



FERMOCEL

Nutrientes para levaduras



→ DESCRIPCION TECNICA

Es un regulador de la fermentación de mostos, que además de la actividad nutricional que estimula el incremento de las levaduras, realiza una acción de soporte y dispersión de la biomasa. **Fermocel** aporta los elementos minerales y las vitaminas indispensables para el desarrollo, multiplicación y actividad metabólica de las levaduras, produciendo un incremento de la biomasa activa en más del 30%. La combinación de las sales nitrogenadas con celulosa micronizada de fibra larga, garantiza un desarrollo regular de la fermentación, favoreciendo la absorción selectiva que **Fermocel** efectúa a los ácidos grasos de cadena media producidos por las levaduras cuando se encuentran en dificultades metabólicas (ácido decanoico y dodecanoico). El empleo de **Fermocel** garantiza la obtención de vinos con porcentajes de SO₂ libre más elevados, ácido purúvico, ácido α-cetoglutarico y acetaldehído. Los nutrientes de **Fermocel** provocan un significativo aumento de los esteres, en particular del isoamilacetato y caprionato de etilo, y una disminución de alcoholes superiores que distorsionan el aroma de los vinos blancos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Celulosa; sulfato amónico; fosfato amónico bibásico; coadyuvante de filtración químicamente inerte; clorhidrato de tiamina (Vitamina B1).

→ DOSIS DE EMPLEO

30-60 g/hL o quintal de producto a fermentar o refermentar.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar la dosis en 10 partes de agua y adicionar en el mosto o el vino al inicio de la fermentación o refermentación.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

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

Saco de 25 kg.

