



FERMOCEL SB

Regolatore biologico e fisico-biologico, attivatore della fermentazione del mosto di birra



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermocel SB è un regolatore e attivatore del processo fermentativo del mosto di birra.

Fermocel SB fornisce gli indispensabili elementi minerali e le vitamine necessarie per lo sviluppo, la crescita e l'attività biologica del lievito. Ciò consente di ridurre i tempi di fermentazione di due giorni e di raddoppiare la quantità di zucchero fermentato nelle 48 ore.

L'aumento della velocità di fermentazione è estremamente evidente nelle birre Speciali, High Gravity (13-14°Plato), e soprattutto nelle Super High Gravity (17-18°Plato).

La cellulosa, presente nel formulato, con le sue azioni di supporto e di distribuzione fisica dei lieviti, facilita il loro sviluppo e una omogenea diffusione nella massa: elemento questo di fondamentale importanza per l'ottimizzazione del processo fermentativo, specialmente quando si utilizzino tanks di grandi capacità.

Il miglioramento delle condizioni fermentative consente una minor produzione di acidità volatile e di diacetile. La torbidità a fine fermentazione viene dimezzata. Il trattamento non influisce sulla schiuma e sulla sua persistenza.

Fermocel SB ben si armonizza con la purezza e la genuinità della birra, in quanto i suoi componenti solubili vengono completamente metabolizzati dal lievito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Cellulose polisaccaridiche a lunga catena, solfato di ammonio, ammonio fosfato bibasico, coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte, tiamina cloridrato (vitamina B1).

→ DOSAGGIO

Da 25 a 100 g/hL di mosto da fermentare.

→ MODALITÀ D'USO

Sospendere la dose in 10 parti di acqua ed aggiungerla al mosto all'inizio della fermentazione subito dopo l'inoculo del lievito.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 25 netti.

