



FERMOPLUS Starter

Nutriente per le fasi iniziali della fermentazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Starter è un nutriente dei lieviti appositamente ideato per le fasi iniziali della fermentazione dei mosti d'uva. La sua composizione è stata definita in modo tale da favorire contemporaneamente la moltiplicazione dei lieviti ed il loro sviluppo, al fine di prevenire un'eccessiva crescita di cellule poco resistenti. Questo nutriente non contiene azoto amminoacidico ma sali d'ammonio appositamente formulati che garantiscono un'immediata disponibilità di Azoto Prontamente Assimilabile (APA) utile ad avviare rapidamente il processo.

La composizione di **Fermoplus Starter** induce l'omogenea dispersione della microflora lieviforme nella fase moltiplicativa e assicura l'assimilazione di azoto. La particolare composizione determina un avvio rapido con brevissima fase di latenza ed un decorso molto regolare che sviluppa tutte le potenzialità delle cultivar impiegate e previene la formazione di acidi grassi a media catena, caratteristici inibitori del processo fermentativo.

Fermoplus Starter induce l'espressione di tutte le potenzialità varietali grazie ad uno stretto controllo delle prime fasi trasformative, impedisce l'evidenza di odori anomali derivanti da condizioni di stress e risulta determinante nella corretta composizione strutturale del vino finito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio fosfato bibasico, cellulosa, cloridrato di tiamina (Vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia l'utilizzo di 10 g/hL.

Una dose di 10 g/hL di **Fermoplus Starter** apporta 10 mg/L di APA.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua o mosto e aggiungere uniformemente alla massa.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.

