



FERMOPLUS® PyrOff

Nutriente indicato per la riduzione dei livelli di metossipirazine



→ DESCRIZIONE TECNICA

Le Metossipirazine (MP) sono composti aromatici con una bassissima soglia di percezione e conferiscono sentori sgradevoli come le note di "erbaceo" e "peperone verde", spesso presenti in uve non fenolicamente mature e più evidenti in varietà come Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling dove sono naturalmente presenti in quantitativi più elevati. Questi composti derivano sia dalle bacche che dai raspi del grappolo.

Fermoplus PyrOff è un nutriente a base di autolisato e scorza di lievito ad altissimo potere adsorbente. Il funzionamento di questo nutriente si basa sull'azione sinergica del lisato e della scorza. Il lisato favorisce la vigoria fermentativa del lievito, a sua volta responsabile per la riduzione di questi composti. La scorza è fondamentale per adsorbire le metossipirazine.

Fermoplus PyrOff, oltre a svolgere un ruolo nei confronti di questi composti odorosi, fornisce il corretto apporto nutritivo al lievito e l'apposita formulazione aminoacidica contribuisce allo sviluppo di aromi fermentativi gradevoli da parte del lievito, riconducibili alla famiglia di composti aromatici degli esteri.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 10 a 70 g/hL. La scelta del giusto dosaggio è direttamente proporzionale al livello di metossipirazine da trattare; il range di dosaggio ideale è da 30 a 50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente. Laddove necessario la dose può essere integrata con qualsiasi altro nutriente della gamma AEB.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 20 netti.

