FERMOPLUS® Liquid

Nutriente liquido

DESCRIZIONE TECNICA

Nutriente liquido, a base di autolisato di lievito ad alto contenuto aminoacidico.
Come è noto la cellula di lievito per crescere e moltiplicarsi deve sintetizzare le proteine e gli enzimi metabolici indispensabili per il suo corretto sviluppo. Una nutrizione mirata e completa è sicuramente lo strumento per evitare problematiche fermentative come fermentazioni lente o irregolari, arresti di fermentazione ecc. e per ottenere vini con profili aromatici piacevoli ed interessanti.
FERMOPLUS Liquid è ricco in:
- acido glutammico, che risulta la fonte azotata assimilata nelle prime fasi fermentative e importante per aumentare la vitalità cellulare;
- in alanina, che migliora il trasporto dei composti azotati all'interno della cellula;
- in Leucina/Isoleucina, che promuovono la sintesi di alcoli ed esteri amilici e quindi contribuiscono a potenziare il profilo aromatico.

FERMOPLUS Liquid si trova in soluzione "acquosa" al 30-35%. La sua forma liquida rende gli aminoacidi e in generale tutti i principi nutritivi che lo compongono facilmente assimilabili, inoltre è di facile dosaggio e pronto all'uso per cui risulta ideale nel periodo intenso e spesso concitato della vendemmia.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, acqua q.b. a 100. Regolatore di pH: acido fosforico.

DOSI D'IMPIEGO

40-60 g/hL (20 g/hL apportano 4,1 ppm di APA).

MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto e omogeneizzare.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo freddo e utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Taniche da kg 5 in scatole da 20 kg netti.
Taniche da kg 20 netti.

Referenza: FERMOPLUS_LIQUID_TDS_IT_2040826_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com