



# FERMOPLUS® H<sub>2</sub>S Free 2.0

Nutriente a base di derivati di lievito ad elevata concentrazione di aminoacidi naturali



## → DESCRIZIONE TECNICA

Una delle problematiche della fermentazione alcolica legata al lievito è capire il momento in cui lo stesso va in stress.

Il metodo migliore è una costante degustazione, che permette di avvertire la presenza di H<sub>2</sub>S, la cui comparsa evidenzia una situazione di sofferenza del microrganismo; questa degustazione non è semplice in quanto siamo in piena fermentazione e la CO<sub>2</sub>, l'alcol ed altri fattori, rendono meno percepibile questo composto.

Normalmente si utilizzano nutrienti ammoniacali, che sicuramente aiutano nel breve periodo a ridurre la percezione di questi composti, favorendo la ripresa fermentativa e aiutando la biomassa a moltiplicarsi. Se però la fluidità della membrana non viene migliorata, la ricomparsa dell'H<sub>2</sub>S sarà veloce e maggiore.

Tra i prodotti che aiutano ad evitare la ricomparsa dell'H<sub>2</sub>S in fermentazione, abbiamo gli aminoacidi, specialmente Fenilalanina, Tirosina e Arginina e gli acidi grassi come l'Omega3.

Il gruppo AEB ha messo a punto **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0**, nutriente composto che favorisce l'eliminazione dell'idrogeno solforato in fermentazione e ne impedisce la ricomparsa nel breve periodo.

Il meccanismo di azione degli aminoacidi specifici e l'Omega3 che lo compongono, riattivano la fluidità di membrana e favoriscono il processo fermentativo.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

## → DOSI D'IMPIEGO

I risultati migliori si ottengono aggiungendo **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0** in fase preventiva tra 1/3 e 1/2 della fermentazione alcolica 15 g/hL in aggiunta alla normale nutrizione.

A fini curativi bisogna intervenire con dosaggi da 10 a 40 g/hL in funzione della rilevanza del ridotto. Si consiglia un dosaggio di 40 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto ed aggiungere alla massa in rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 netti.

