



FERMOPLUS® Presto Start+

Nutriente per le fasi iniziali della fermentazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Presto Start+ è un nutriente per lieviti appositamente ideato per le fasi iniziali della fermentazione dei mosti d'uva. La sua composizione è stata studiata e declinata per contenere i microelementi funzionali, presenti solo in alcuni derivati di lievito, per favorire contemporaneamente la moltiplicazione dei lieviti e il loro sviluppo.

Questo nutriente non contiene sali d'ammonio ma azoto amminoacidico appositamente studiato, coadiuvato da microelementi funzionali e vitamine del gruppo B, per avviare rapidamente il processo.

La composizione di **Fermoplus Presto Start+** permette ai lieviti secchi attivi di entrare rapidamente 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.

Fermoplus Presto Start+ sprigiona l'espressione di tutte le potenzialità varietali grazie al bilanciato profilo amminoacidico, impedisce inoltre l'insorgenza di deviazioni anomale derivanti da condizioni di stress e risulta determinante nella corretta composizione strutturale del vino finito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, lieviti inattivati, cloridrato di tiamina (vitamina B1)

→ DOSI D'IMPIEGO

10-70 g/hL.

Una dose di 10 g/hL di **Fermoplus Presto Start+** apporta 8 mg/L* di APA.



FERMOPLUS® Presto Start+

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in 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.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.

Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è $\pm 10\%$.

