FERMOPLUS® Liquid

Nutriente líquido

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nutriente orgânico líquido, à base de autolisados de leveduras com alto teor em aminoácidos. Sabe-se que a célula de levedura, para crescer e multiplicar-se, deve sintetizar as proteínas e as enzimas metabólicas indispensáveis para o seu correto desenvolvimento. Uma nutrição direcionada e completa é seguramente o instrumento para evitar problemas fermentativos como fermentações lentas ou irregulares, paragens de fermentação, etc. e para obter vinhos com perfis aromáticos agradáveis e interessantes.

Fermoplus Liquid é rico em:

- Ácido glutâmico, que é a fonte azotada assimilada nas primeiras fases fermentativas e importante para aumentar a vitalidade celular;
- Alanina, que melhora o transporte dos compostos azotados para o interior da célula;
- Leucina/Isoleucina, que promovem a síntese dos álcoois e ésteres amílicos e, portanto, contribuem para potencializar o perfil aromático.

Fermoplus Liquid é uma solução "aquosa" a 30-35%. A sua forma líquida torna os aminoácidos e todos os princípios nutritivos que o compõe mais facilmente assimiláveis, além do mais, é de fácil dosagem e está pronto a usar facto que o torna ideal no turbulento período da vindima.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, autolisados de levedura, água q.b. a 100.
Regulador de pH: ácido fosfórico.

DOSES A USAR

De 40-60 g/hL (20 g/hL incorporam 4,1 ppm de APA).

MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ao mosto e homogeneizar.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e utilizar rapidamente depois de aberto.

Bidão com 20 kg

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA, S.A. • Parque Indl. Coimbrões, Lt. 123/124 – Fragosela, 3500-618 Viseu (Portugal)
Tel. +351.232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

Referência: FERMOPLUS_LIQUID_TDS_PT_2040826_OENO_Portugal