



# FERMOCEL

Regolatore biologico e fisico delle fermentazioni



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Fermocel** è un attivante regolatore delle fermentazioni nei mosti e nei vini che, oltre ad un apporto d'elementi minerali e vitamine indispensabili allo sviluppo dei lieviti, esercita un'azione fisica di supporto per la microflora lieviforme e di adsorbimento dei metaboliti che ostacolano l'andamento fermentativo. Con l'impiego di questo regolatore la biomassa si accresce e ciò risulta particolarmente utile nella difficoltosa fermentazione delle ultime frazioni di zucchero e nelle rifermentazioni, in vini impoveriti d'elementi nutritivi e ricchi di metaboliti tossici per i lieviti.

**Fermocel**, infatti, possiede una combinazione di sali azotati con cellulosa micronizzata a fibra lunga e agisce selettivamente sugli acidi grassi a media catena prodotti dai lieviti quando si trovano in condizioni di stress.

Questo nutriente apporta azoto assimilabile e tiamina favorendo lo sviluppo dei microrganismi selezionati, la velocità di fermentazione ed anche il contenuto di anidride solforosa libera in virtù della diminuita produzione di acido piruvico, acido-chetoglutarico e acetaldeide.

Per la sua particolare e dosata composizione **Fermocel** induce un naturale aumento degli esteri, soprattutto isoamilacetato e capronato di etile, con una corrispettiva diminuzione di alcoli superiori.

**Fermocel** è disponibile anche nella versione senza solfati, consigliata per l'impiego in particolari trasformazioni, dove la composizione delle uve e la loro condizione di partenza suggerisce l'impiego di un bioregolatore costituito da molecole che non contengono solfati.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Cellulosa, ammonio solfato, ammonio fosfato bibasico, cloridrato di tiamina (vitamina B<sub>1</sub>), coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte.

## → DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 60 g/hL. Una dose di 10 g/hL di **Fermocel** apporta 9 mg/L di APA.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 25 netti.

