



FERMOL Destiller MZ

Leveduras Seleccionadas Adicionadas de Nutrientes

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Destiller MZ é um fermento composto por leveduras selecionadas adicionado de nutrientes. A associação de uma cepa selecionada de com sais minerais e vitaminas essenciais para a fermentação alcoólica, permite um início imediato das fermentações.

A adição de leveduras selecionadas permite um maior rendimento fermentativo, um destilado final de melhor qualidade e dentro dos padrões de qualidade e identidade exigidos por lei.

Fermol Destiller MZ promove uma renovação rápida das fermentações que apresentam elevadas contaminações bacterianas e baixo rendimento. Com a sua aplicação, o tempo de preparo do pé-decuba se reduzem média a 24 horas.

Em testes com **Fermol Destiller MZ** os rendimentos foram iguais ou superiores a 98,6%. Em contrapartida, em fermentações sem a adição do **Fermol Destiller MZ** observaramse contaminações que reduziram o rendimento em até 22,6%.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA); Cloridrato de tiamina; Sais de amônio; Fósforo; Micronutrientes.

→ DOSES RECOMENDADAS

Dose: 1 - 2 g/L.

Temperatura: 30 a 34 °C.

→ MODO DE APLICAR

Pode ser aplicado diretamente ao caldo de fermentação. É recomendado realizar a diluição prévia em um balde e depois adicionar ao caldo.





FERMOL Destiller MZ

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Sacos de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 25 kg.

