



FERMOPLUS® Blanc Varietal

Nutriente para la obtención de vinos blancos aromáticos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Efectos sobre la cinética de fermentación: en los vinos blancos con fuertes expresiones varietales, es necesario favorecer la extracción y la liberación de las sustancias aromáticas (terpenos).

Fermoplus Blanc Varietal ha sido estudiado para aportar las sales amoniacales necesarias para acelerar las fermentaciones. Las celulosas mantienen homogeneamente dispersa la biomasa durante la fase fermentativa, y adsorben los inhibidores de fermentación presentes en el medio.

Las manoproteína se procedentes de las paredes celulares de levadura permiten anticipar la finalización de la fermentación. La cinética de fermentación resulta más lineal y un 30% más rápida respecto a los vinos tratados solamente con nutrientes minerales.

Efectos organolépticos: el aporte de nutrientes en combinación a preparados enzimáticos, garantiza una completa liberación de los precursores de aroma en la fase final de la fermentación.

Principales aplicaciones: vinos blancos procedentes de variedades aromáticas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, fosfato amónico bibásico, tanino elágico, suspensivante inerte, clorohidrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSIS DE EMPLEO

30-70 g/hL.

10 g/hL de **Fermoplus Blanc Varietal** aportan 11 mg/L de NFA.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicionar a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

