



FERMOPLUS Dap Free

.....
Complejo nutritivo para final de fermentación
.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Fermoplus Dap Free es un producto natural 100%, obtenido de *Saccharomyces cerevisiae* de fermentación primaria; es un blend balanceado de preparados a base de cáscaras de levaduras, que garantizan una elevada biodisponibilidad, ya sea de compuestos nitrogenados como de aquellos lipídicos.

Durante la fermentación la levadura ha necesitado de sustancias nitrogenadas fácilmente asimilables, de factores lipídicos que garantizan la resistencia a elevados grados alcohólicos, de vitaminas y microelementos que le facilitan el metabolismo.

Fermoplus Dap Free gracias a su composición aporta todos los elementos necesarios a la levadura:

- Los Aminoácidos libres, biodisponibles, están presentes en proporción ideal para la fermentación de los mostos de uva. La asimilación de nitrógeno inorgánico es más simple e inmediata.
- Las Vitaminas B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B5 (ácido pantoténico), B6 (piridoxina), B12 (cianocobalamina) y PP (niacina), juntos con el zinc y el magnesio son cofactores indispensables para la actividad de las enzimas.
- Las Manoproteínas evitan el stripping aromático durante la fermentación: ligando así ésteres y terpenos evitando que el CO₂ empuje los aromas fuera del medio.
- Las Paredes Celulares sólo parcialmente degradadas evitan la recepción de los ácidos grasos de media cadena C8, C10 y C12 que se acumulan durante la fermentación retrasada.

Fermoplus Dap Free fue desarrollado para la utilización en la última etapa de la fermentación. Debido a su composición química, asegura un mejor y seguro final de fermentación.

Fermoplus Dap Free representa el producto ideal para la fermentación de vinos Biológicos: conforme a todas las disciplinas de producción.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Cáscaras de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 g/hL de **Fermoplus Dap Free** aportan 7 ppm de APA.





FERMOPLUS Dap Free

→ FORMA DE EMPLEO

Seleccionar el mosto o vino y agregar en remontage.
En los últimos días de fermentación.
El dosage standard es de 10 - 40 g/hL.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Fermoplus Dap Free en la confección original es estable a temperatura ambiente por al menos dos años.

Sacos de 5 kg.
Sacos de 20 kg neto.

