



FERMOPLUS Dap Free

Nutrientes para vinificação a base de preparados de cascas de leveduras



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Dap Free é um produto 100% natural, obtido da *Saccharomyces cerevisiae* de fermentação primária; é uma mistura balanceada de preparados a base de cascas de leveduras, que garantem uma elevada biodisponibilidade, tanto dos compostos nitrogenados quanto daqueles lipídicos. Durante a fermentação a levedura necessita de substâncias nitrogenadas facilmente assimiláveis, de fatores lipídicos que asseguram a resistência em elevados graus alcoólicos, de vitaminas e microelementos que facilitem o metabolismo.

Fermoplus Dap Free graças a sua composição transfere todos os elementos necessários para a levedura. Os Aminoácidos livres, biodisponíveis, estão presentes em proporção ideal para as fermentações dos mostos de uva. A sua assimilação é mais simples e imediata do que o nitrogênio inorgânico. As Vitaminas B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B5 (ácido pantotênico), B6 (piridoxina), B12 (cianocobalamina) e PP (niacina), junto ao zinco e magnésio são fatores indispensáveis para a atividade das enzimas. As Manoproteínas evitam a perda aromática durante a fermentação: ligam a si ésteres e terpenos funcionando de âncora e evitam que o CO₂ afaste os aromas para fora do meio. As Paredes Celulares somente parcialmente degradadas funcionam de receptores dos ácidos graxos de média cadeia C8, C10 e C12 que se acumulam durante as fermentações difíceis.

Fermoplus Dap Free pode ser utilizado com grande eficácia a partir das primeiras fases da fermentação, desde que a carga micróbiana nativa esteja controlada e o inóculo dos *Saccharomyces cerevisiae* seja tal a limitar os tempos de latência e evitar que as vitaminas permaneçam disponíveis para a microflora indesejada.

Fermoplus Dap Free representa o produto ideal para a fermentação de vinhos Biológicos: está de acordo com todos os regulares de produção.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados a base de cascas de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

A dosagem standard é de 10 - 40 g/hL.
10 g/hL de Fermoplus Dap Free produzem 7 ppm de APA.





FERMOPLUS Dap Free

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto o vinho e acrescentar na remontagem. É preferível subdividir a adição em três fases.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Fermoplus Dap Free na embalagem original é estável em temperatura ambiente por pelo menos dois anos.

Sacos de 5 kg. Sacos de 20 kg.

