



FERMOPLUS Dap Free

Nutrientes para vinificaciones a base de paredes celulares de levadura



→ DESCRIPCION TECNICA

Fermoplus Dap Free es un producto natural 100%, obtenido de *Saccharomyces cerevisiae* de fermentación primaria; es un blend equilibrado de preparados a base de paredes celulares de levadura, que garantizan una elevada biodisponibilidad, tanto de los compuestos nitrogenados como lipídicos. Durante la fermentación la levadura necesita sustancias nitrogenadas fácilmente asimilables, de factores lipídicos que garanticen la resistencia a elevadas graduaciones alcohólicas, de vitaminas y microelementos que faciliten el metabolismo.

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

- Los Aminoácidos libres, biodisponibles, están presentes en proporciones adecuadas para la fermentación de los mostos de uva. Su asimilación es más simple e inmediata que la del nitrógeno inorgánico.
- Las Vitaminas B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B5 (ácido pantoténico), B6 (piridoxina), B12 (cianocobalamina) y PP (niacina), junto al zinc y el magnesio son cofactores indispensables para la actividad de los enzimas.
- Las Manoproteínas evitan el stripping aromático durante la fermentación: ligan esteroides y terpenos, evitando que el CO₂ desplace a los aromas fuera del medio.
- Las Paredes celulares parcialmente degradadas eliminan a los ácidos grasos de media cadena C8, C10 y C12 que se acumulan durante las fermentaciones lentas y problemáticas.

Fermoplus Dap Free puede ser utilizado con grandes resultados si se utiliza en las primeras fases de la fermentación, ya que con ello la carga microbiana indígena se contiene y el inóculo de *Saccharomyces cerevisiae* será tal, que reduzca los tiempos de latencia, evitando que las vitaminas permanezcan disponibles para la microflora indeseada.

Fermoplus Dap Free es el producto ideal para la fermentación de vinos Biológicos. Conforme a todos y cada uno de los reglamentos de producción.

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

Los Esteroides hacen la membrana de la levadura más resistente al alcohol y a las altas temperaturas.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Preparados de paredes celulares de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

La dosis standard es de 10 -40 g/hL.





FERMOPLUS Dap Free

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en mosto o vino y adicionar en remontado.
Es preferible dividir la adición en tres fases.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

en los envases originales y a temperatura ambiente es estable como mínimo durante dos años.

Sacos de 5 kg. Sacos de 20 kg.

