



# FERMOPLUS Rouge

Nutrientes para leva duras



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Efectos sobre la cinética de fermentación en las vinificaciones de mostos destinados a la producción de vinos tintos, es elevado el riesgo de paradas o de desviaciones de fermentación, dado que la maceración con los hollejos favorece una mayor solubilización de los residuos de fitosanitarios fijados en la piel. Por esto es importante un buen aporte de preparados de paredes celulares de levadura y de celulosa para adsorber las toxinas exógenas o de fermentación.

Efectos organolépticos: **Fermoplus Rouge** favorece la obtención de vinos con gustos y aromas francos y limpios, haciendo resaltar al máximo las características de la levadura seleccionada utilizada. Mejora la tonalidad del color permitiendo mantenerlo estable por efecto del "pool" de taninos seleccionados para tal fin. La presencia de taninos además, ayuda a producir vinos con un mejor gusto, estructura y redondez.

Principales aplicaciones: vinos tintos de rápido consumo.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados de paredes celulares de levadura, Fosfato bibásico de amonio, Tanino elágico, Celulosa, Enzima pectolítica, Clorhidrato de tiamina.

## → DOSIS DE EMPLEO

30-100 g/hL o q de producto. Adicionar al segundo día del inicio de la fermentación.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes de agua o mosto y agregarla a la masa en remontaje, 48-72 horas después del inicio de la fermentación.





## FERMOPLUS Rouge

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco.

Paquetes de 5 kg.

