



FERMOPLUS® SCL

Attivante di fermentazione a base di derivati di lievito e cellulosa



→ DESCRIZIONE TECNICA

I **Fermoplus SCL** è costituito da cellulose a lunga catena e da una miscela bilanciata di derivati di lievito; il primo composto, organoletticamente neutro, garantisce un decorso regolare della fermentazione mediante adsorbimento fisico selettivo degli acidi grassi a media catena, ceduti dai lieviti (acido decanoico e dodecanoico). Il secondo invece ha il compito di nutrire le cellule e mantenerle in attività, oltre a favorirne la moltiplicazione nelle fasi finali della fermentazione in cui spesso la stessa rallenta drasticamente. **Fermoplus SCL** apporta gli elementi nutritivi indispensabili al buon svolgimento della fermentazione alcolica, ed è un prodotto specifico da aggiungere successivamente all'azoto ammoniacale che favorisce il corretto svolgimento della fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri. È ormai dimostrata l'esistenza di una correlazione positiva fra l'uso dei derivati di lievito nei mosti e l'intensità e la gradevolezza dell'aroma dei vini risultanti perché: evitando la formazione di composti riducenti, i vini, a fine fermentazione sono più puliti e con profumi più netti; provocano un significativo aumento di esteri e dei metaboliti derivanti dalla degradazione degli aminoacidi da parte del lievito.

Fermoplus SCL è un composto che trova impiego in tutte le fermentazioni, ma diventa ideale nei serbatoi di grandi volumi dove le fasi finali delle fermentazioni tendono a rallentare molto, creando in certi casi anche imperfezioni olfattive che devono essere corrette in seguito. Numerose prove di fermentazione hanno dimostrato come le acidità volatili dei vini trattati con **Fermoplus SCL** sono più basse.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, cellulosa.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si utilizza da 20 a 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere in fermentazione dopo che sono stati degradati 70-80 g/L di zucchero o aggiungere nel mezzo (meglio previa dissoluzione in mosto o acqua) e aggiungere al tank.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 10 netti.

