



FERMOPLUS Integrateur

为酵母发酵提供均衡营养



→ 技术说明

Fermoplus Integrateur 是一种酵母营养剂，可实现最佳发酵运行。它提供酵母所需的所有元素，用以生产更复杂和更芳香的酒液。

除了增加易于酵母吸收的氮的水平，**Fermoplus Integrateur**还提供酵母必须的维生素、甾醇和微量元素，从而提高酵母细胞的活力，促进酵母细胞的繁殖，同时降低死亡率，使酵母即使在酒精浓度较高的情况下也能消耗糖。当在发酵的第3 -4天使用时，它可以将发酵不良风味降至最低。在白葡萄酒中，它可以防止在发酵后储存期间形成硫醇或其他异味。

如果发酵缓慢或后续降糖的需要，则添加适当的**Fermoplus Integrateur**，可能结合较短的曝气时间，为酵母细胞的发育重建理想条件。

→ 成分和技术特征

磷酸氢二铵，酵母细胞壁提取物，珍珠岩，盐酸硫胺素(维生素B1)。

→ 用量

45 g/hL. 10 g/hL的 **Fermoplus Integrateur** 可带来14 mg/L游离氨基氮。

→ 使用说明书

溶于水并泵入

→ 仓储和包装

储存于阴凉干燥处，避免阳光直射和高温。

每包净重1公斤，每箱装5或10公斤。
净重 5KG 每包，净重 10KG 每包。

