

SOUPER FERMENT

Activador de la fermentación alcohólica a base de sales de amonio y de tiamina.

INTERÉS ENOLÓGICO:

Para asegurar un buen desarrollo de la fermentación alcohólica, las levaduras necesitan conseguir los elementos nutritivos indispensables para su metabolismo fermentativo y su multiplicación. El mosto no lleva siempre la cantidad suficiente de los elementos (nitrógeno asimilable, tiamina, etc.)

SOUPER FERMENT aporta esos nutrientes. Así favorece una fuerte multiplicación al inicio de la fermentación y se logra mantener un alto nivel de la población a lo largo de la misma, disminuyendo el riesgo de final de fermentación difícil.

Además el uso de SOUPER FERMENT permite disminuir la producción de compuestos intermedios fuertemente combinables, limitando la combinación del SO₂.

MODO DE EMPLEO :

Añadir en dos etapas:

1- Una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la siembra.

2- La otra mitad, cuando la densidad del mosto ha disminuído de 20 a 30 puntos, durante un remontado con aireación.

En caso de reinicio de fermentación, se añade SOUPER FERMENT en una sola vez.

DOSIS:

10 g/hl de SOUPER FERMENT liberan 21 mg/l de nitrógeno asimilable.

Ajustar el nivel de nitrógeno asimilable a 160 -180 mg/l.

Al no dosificar el nitrógeno asimilable, aconsejamos una adición de 30 g/hl como mínimo.

PRESENTACIÓN :

Bolsa por 25 kgrs.