

SOUPER FERMENT ADVANCE

**Complejo Nutritivo para la fermentación Alcohólica
en vinos Tintos.**

INTERÉS ENOLÓGICO:

La principal causa de fermentaciones lentas o paradas en vinos tintos, es la modificación de las paredes de las células de la levadura por efecto del alcohol, especialmente a elevadas temperaturas. El efecto fisiológico de este fenómeno es la destrucción de las proteínas transportadoras del azúcar, que causan una muerte progresiva de las levaduras y, en consecuencia la terminación de la fermentación.

SOUPER FERMENT ADVANCE proporciona nitrógeno en la fase media de la fermentación, permitiendo a las proteínas transportadoras de azúcar mantener su actividad vital hasta la terminación de la fermentación alcohólica. El nitrógeno suplementario deriva del DAP y más aún de los aminoácidos suministrados por las levaduras inactivas.

Proporciona, asimismo lípidos contenidos en las levaduras inactivas. Los lípidos consolidan las paredes de las células de las levaduras para otorgarles una resistencia mucho mayor a los elevados grados alcohólicos.

SOUPER FERMENT ADVANCE también aporta las cortezas de las levaduras y celulosas que poseen un efecto sinérgico de desintoxicación mediante absorción de una cadena corta de ácidos grasos, conocidos por su efecto de inhibición de las levaduras.

El producto se agrega en la fase media de la fermentación a fin de mantener la viabilidad y desarrollo de las levaduras hasta el final de la fermentación.

COMPOSICIÓN :

- * Sales de amonio
- * Tiamina
- * Corteza de levaduras
- * Celulosa

MODO DE EMPLEO :

Disolver 1kg de SOUPER FERMENT ADVANCE en aproximadamente 10 litros de mosto en la fermentación. La solubilidad será inmediata.

Agregar a dicha solución en la fase media de la fermentación, durante el trasiego. La solución podría generar espuma, lo que es normal cuando se agrega material sólido durante la fermentación.

DOSIS:

Tratamiento preventivo: 20 a 40 g/hl
Tratamiento curativo: 40 a 60 g/hl

PRESENTACIÓN:

Bolsa por 25 kgs.