

SOUPER FERMENT CEL

Agente activador de la fermentación.

ESPECIFICACIONES GENERALES :

SOUPER FERMENT CEL es un nuevo energizante de la fermentación biológica, basado en un concepto moderno, designado para promover el comienzo rápido de la fermentación alcohólica.

SOUPER FERMENT CEL contiene sales de amonio y tiamina, nutrientes esenciales para la levadura en la primera fase de la fermentación y celulosa.

INTERES ENOLOGICO :

SOUPER FERMENT CEL ofrece el medio ambiente perfecto en la fermentación para el desarrollo celular de levaduras seleccionadas, y de esa manera la propagación inicial y fermentación subsiguiente se lleva a cabo de forma regular. SOUPER FERMENT CEL de hecho enriquece el mosto con todos los elementos y nutrientes necesarios para promover el metabolismo de la levadura y el rápido comienzo del proceso de fermentación. Su uso permite que cada cepa de levadura muestre aspectos fisiológicos por los cuales ha sido seleccionada previniendo la biosíntesis de compuestos no esenciales.

La celulosa actúa como soporte de la levadura y juega un rol detoxicante ya que remueve los ácidos grasos de cadena media (C8, C10) y sus ésteres. Este aspecto es particularmente útil para resolver la fermentación incompleta y lenta que lleva frecuentemente a la fermentación detenida.

SOUPER FERMENT CEL no modifica los aromas primarios de la uva, y su particular composición limita la producción de sustancias que eliminan los sabores.

DOSIS :

20 - 30 g/hl en la etapa de fermentación.
35 - 37 g/hl como solución frente a la fermentación lenta/detenida.

INSTRUCCIONES DE USO :

Disolver SOUPER FERMENT CEL en una pequeña cantidad de agua. Agregar al mosto antes de comenzar la fermentación y mezclar cuidadosamente.
Para fermentaciones lentas, agregar cuidadosamente el producto durante el remontaje del vino.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO :

Bolsas de 25 Kg.