Oenolab SRL

Calle 13 S/N - Mza K - Lote 3
Parque Industrial y Minero Eje Norte
C.P5539 - El Resguardo - Las Heras
Mendoza - Argentina
contacto@oenolab.com.ar

SOUPER FERMENT "O"

Nutriente natural 100% Orgánico para ser aplicado durante el proceso de rehidratación de la levadura seleccionada

DESCRIPCIÓN EL PRODUCTO :

SOUPER FERMENT "O" es un nutriente fermentativo compuesto exclusivamete por levaduras inactivas para ser usado en mostos con deficiencias nitrógenadas de bajas a moderadas.

SOUPER FERMENT "O" está dirigido a aquellos usuarios preocupados por la seguridad de las fermentaciones y que desean evitar los aportes de fuentes de nitrógeno inorgánico (como por ejemplo DAP).

El nitrógeno es crucial para el desarrollo adecuado de la fermentación. La cantidad es importante, pero también es fundamental la calidad de la fuente nitrogenada. Para limitar los aportes de nitrógeno en forma inorgánica, SOUPER FERMENT "O" ha sido desarrollado utilizando nitrógeno orgánico como único constituyente.

Se ha demostrado que en condicones de déficit de nitrógeno de bajo a moderado, el uso de SOUPER FERMENT "O" muestra una fermentación lenta y completa, al mismo tiempo que evita los picos altos de temperatura observados a menudo al inicio de la fermentación cuando se adiciona nitrógeno inorgánico.

SOUPER FERMENT "O" está compuesto por levaduras inactivas, naturalmente ricas en aminoácidos, y es metabolizado rápidamente por la levadura durante la fermentación.

DOSIS :

40 g/hl, dividida en dos adiciones: una al inicio de la fermentación y la otra a 1/3 de la misma.