



FERMOPLUS Millennium

Sistema integrado patentado de fermentação em predomínio

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Millennium é uma tecnologia de fermentação que, através da inoculação de uma grande quantidade de células de leveduras e de um programa de nutrição fracionada, obtém o predomínio sobre a microflora indígena, mantendo o nível de células vivas em valores não inferiores a 85% sobre o total. Para obter uma boa cinética de fermentação é preciso ter ainda, e durante um intervalo de tempo mais longo possível, um percentual de células gemíparas não inferior a 10% sobre o total das células vivas. Estes resultados podem ser obtidos com a ação sinérgica de Fermol Millennium e de **Fermoplus Millennium**.

Fermoplus Millennium é um nutriente complexo estudado para manter intata a capacidade fermentativa da grande quantidade de leveduras selecionadas inoculadas, até o exaurimento completo dos açúcares.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nutriente para leveduras à base de sais amoniacais, tiamina, preparados de paredes celulares de leveduras e celulose.

→ DOSES RECOMENDADAS

30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Após ter sido disperso em água, a adição pode ser feita diretamente no mosto ou na massa fresca em entrada, num ou noutros momentos sucessivos, conforme a velocidade de enchimento do tank. É conveniente verificar, com kit apropriado, o teor de APA disponível no mosto.

Dado que o teor em APA do mosto deve estar entre 180 e 230 mg/L, e considerando que a cedência de APA por cada adição de 10 g/hL de **Fermoplus Millennium** é de 20 mg/L, na maior parte dos casos estatisticamente considerados, é necessária uma adição de 30 g/hL de **Fermoplus Millennium** para obter o valor APA ótimo.





FERMOPLUS Millennium

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

1. Aumenta o rendimento em álcool Graças ao sistema nutricional especificamente estudado, o consumo dos carboidratos para a produção de biomassa é reduzido a níveis desprezíveis: resulta um incremento da graduação alcoólica de 0,2-0,5% vol. Este aumento deriva do imediato predomínio das leveduras inoculadas que impedem o desenvolvimento de microrganismos contaminantes e consequentes desvios de fermentação.
2. Conclui rapidamente a fermentação Para além de permitir um rápido arranque da fermentação, o Sistema Millennium, possibilita exaurir rapidamente os açúcares, reduzindo até 40% a duração do processo.
3. Reduz a formação de acidez volátil Este resultado está estreitamente ligado à capacidade do Sistema Millennium, através da inoculação de uma grande quantidade de células, de obter o predomínio sobre as leveduras apiculadas e sobre bactérias indígenas.
4. Assegura um melhor controle da temperatura A utilização de três estirpes de leveduras com metabolismo gradual permite obter uma proporção ótima entre células vivas e células gemíparas. A favorável proporção superfície/volume no momento onde apenas um quarto do recipiente é enchido, proporciona uma elevada dispersão do calor prevenindo elevados picos de temperatura e paragens de fermentação. A adição sucessiva de 75% de mosto fresco baixa a temperatura e limita seu aumento no decorrer do exaurimento final dos açúcares.
5. Reduz os riscos de formação do ácido sulfídrico Graças ao programa de nutrição fracionado, ficam praticamente afastados os riscos de formação de H₂S.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Aarmazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz de calor direto.

Sacos com 10 ou 20 Kg.

