



FERMOCEL

Regulador biológico y físico de las fermentaciones



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermocel es un activante regulador de las fermentaciones de mostos, sidras y refermentaciones de vinos, que asocia a la actividad bioquímica ejercida sobre las levaduras, una acción física de soporte y de adsorción metabólica frente a las mismas levaduras.

Fermocel aporta los elementos minerales y las vitaminas indispensables para el desarrollo, el aumento y la actividad de las levaduras: la biomasa aumenta aproximadamente un 30%. Por eso resulta particularmente útil en las difíciles fermentaciones de las últimas fracciones de azúcares y en las refermentaciones, en medios ya empobrecidos, en elementos nutritivos en los cuales a menudo están presentes metabolitos tóxicos inherentes a la fermentación.

Está ya demostrada la existencia de una correlación positiva entre la cantidad de nitrógeno rápidamente asimilable presente en los mostos y la intensidad y lo agradable del aroma de los vinos resultantes. El nitrógeno amoniacal que aporta **Fermocel** provoca un significativo aumento de ésteres (en particular isoamilacetato y capronato de etilo) y la correspondiente disminución de alcoholes superiores (isoamilico), los cuales confieren cuerpo a los vinos blancos. Si la cantidad en nitrógeno amoniacal es elevada, las levaduras utilizan menos nitrógeno orgánico y forman menos alcoholes superiores.

La presencia de clorohidrato de tiamina (B1), garantiza la obtención de vinos con contenidos más elevados en SO₂ libre, por la menor producción de ácido pirúvico y ácido acetoglutárico.

La combinación con polisacáridos de cadena larga, organolépticamente neutros, garantiza un transcurso regular de la fermentación, mediante adsorción física selectiva de los metabolitos cedidos por las levaduras (ácido decanoico y dodecanoico y sus ésteres etílicos) evitando todas las paradas de fermentación.

El efecto de soporte ejercitado por la celulosa y su acción dispersante particularmente eficaz, favorece, sobre todo a los mostos y a las sidras clarificadas, la subdivisión de la flora de las levaduras en la masa.

Las mejores condiciones de fermentación inducidas por el soporte celulásico, se reflejan en la menor producción de acidez volátil.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulosas Polisacáridos de cadena larga, fosfato amónico bibásico, sulfato amónico, tartrato de potasio neutro, clorohidrato de tiamina (Vitamina B1), gel de sílice hidratado, bentonita activada.





FERMOCEL

→ DOSIS DE EMPLEO

60 gr. por hL ó por Quintal de producto para fermentar o refermentar.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes de agua y añadir al mosto al inicio de la fermentación, después de la inoculación de las levaduras secas activas. N.B. en el caso de paradas de fermentación, añadir **Fermocel** y esperar 2 días para la reanudación fermentativa. Si está no se realiza, añadir una levadura seleccionada seca activa de raza fisiológica *bayanus*, mediante pie de cuba, para facilitar la aclimatación.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco.

Sacos de 25 kg.

