



# FERMOPLUS® H<sub>2</sub>S Free 2.0

Nutriente a base de paredes celulares de levadura de alta concentración de aminoácidos naturales



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una de las problemáticas de la fermentación alcohólica vinculada a la levadura es entender el momento en que esta entra en estrés. El mejor método es una cata monitoreada, que permite detectar la presencia de H<sub>2</sub>S; su aparición evidencia una situación de estrés del microorganismo; este seguimiento no es fácil cuando nos encontramos en plena fermentación y el CO<sub>2</sub>, el alcohol y otros factores, no permiten que sea percibido de manera evidente este compuesto.

Normalmente se utilizan los nutrientes amoniacales, que sin duda ayudan a corto plazo a reducir la percepción de este compuesto, favoreciendo la recuperación de la fermentación y ayudando a la biomasa a multiplicarse. Sin embargo, la fluidez de la membrana no mejora, y la reaparición del H<sub>2</sub>S será más rápida y mayor.

Entre los productos que ayudan a prevenir la reaparición del H<sub>2</sub>S en fermentación, tenemos a los aminoácidos, especialmente Fenilalanina, Tirosina y Arginina, y los ácidos grasos como el Omega-3.

El Grupo AEB ha desarrollado **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0**, nutriente compuesto que favorece la eliminación del sulfuro de hidrógeno en fermentación y evita la reaparición a corto plazo.

El mecanismo de acción de los aminoácidos específicos y el Omega3 que lo componen, reactivan la fluidez de la membrana y el proceso de fermentativo.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras.

## → DOSIS DE EMPLEO

Los mejores resultados se obtienen adicionando **Fermoplus H<sub>2</sub>S Free 2.0** en fase preventiva entre 1/3 y 1/2 de la fermentación alcohólica 15 g/hL junto a la normal nutrición. Con fines curativos es necesario intervenir con dosis de 10 a 40 g/hL en función de la importancia de la reducción. Se aconseja una dosis de 40 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto y adicionar a la masa en remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

