



FERMOPLUS Ecorcell 2.0

Nutriente detoxificante a base de derivados de levadura para vinificaciones



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Ecorcell 2.0 es un coadyuvante formado exclusivamente por cortezas de levadura preparadas con un pool de enzimas para favorecer la lisis; posteriormente las paredes celulares son lavadas en una solución alcohólica, que incrementa la porosidad y con ello el poder adsorbente. Especialmente indicado para la fermentación de vino de alta graduación alcohólica o en ausencia de un riguroso control de temperatura. Ideal para resolver paradas de fermentación o acelerar fermentaciones difíciles. **Fermoplus Ecorcell 2.0** adsorbe los compuestos tóxicos que las levaduras segregan durante la fermentación como ácidos grasos de corta y media cadena, que en condiciones de estrés como grado alcohólico y altas temperaturas, podrían parar la fermentación alcohólica con importantes residuos de azúcar. El uso de cortezas de levadura aumenta además la velocidad de fermentación, ayudándola a finalizar en tiempos cortos. **Fermoplus Ecorcell 2.0** adsorbe también los residuos fitosanitarios ocasionalmente presentes en la uva, preservando la integridad del producto final. Es ideal su adición en fermentaciones en tinto, vista la escasa afinidad de las paredes celulares con los antocianos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosis de 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Suspender la dosis en agua y adicionar a la masa uniformemente.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 5 kg netos.

