



FERMOCEL SB

.....
Activateur et régulateur physico-biologique des fermentations du moût de bière
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermocel SB est un activateur régulateur du process de fermentation du moût de bière. Son activité biochimique sur les levures est combinée à une action physique de support et d'adsorption métabolique. Il apporte tous les éléments minéraux et vitaminés nécessaires à la stimulation de la croissance des levures, de plus, la combinaison des biorégulateurs et des polysaccharides à longues chaînes, favorise le déroulement régulier de la fermentation. Il améliore les conditions fermentaires, augmente la production d'éthanol et empêche le développement de bactéries acétiques et lactiques.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Celluloses polysaccharidiques à longues chaînes, sulfate d'ammonium, phosphate d'ammonium dibasique, adjuvant de filtration chimiquement inerte, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

→ DOSES D'EMPLOI

de 25 à 100 g/hL de moût de bière à fermenter.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire dans 10 volumes d'eau et ajouter au moût en début de fermentation juste après ensemencement des levures.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Sac de 25 kg

Sac de 5 Kg.

