



FERMOPLUS® Liquid

Nutriment organique liquide



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermoplus® Liquid est un nutriment liquide à base d'autolysats de levures riche en acides aminés. Pour se multiplier, la cellule de levure doit synthétiser des protéines et des enzymes métaboliques pour garantir son bon développement. Une nutrition ciblée et complète est sans aucun doute le critère essentiel pour éviter toutes problématiques fermentaires comme des fermentations languissantes ou irrégulières, des arrêts de fermentation etc. Elle permet également d'obtenir des vins aux profils aromatiques agréables et intéressants.

Fermoplus® Liquid est riche en :

- Acide glutamique : source azotée assimilée dans les premières phases fermentaires et donc importante pour augmenter la vitalité cellulaire
- Alanine : améliore le transport des composés azotés à l'intérieur de la cellule
- Leucine et isoleucine : favorisent la synthèse d'alcool, d'esters amyliques et contribuent à renforcer le profil aromatique.

Fermoplus® Liquid est disponible en solution « aqueuse » à 30-35%. Sa forme liquide rend les acides aminés et de façon plus générale tous les principes nutritifs qui le composent facilement assimilables. De plus, son dosage est facilité et prêt à l'emploi, il s'avère donc idéal en période intense de la vendange.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levures, autolysats de levures, eau q.s.p 100. Régulateur de pH: acide phosphorique.

→ DOSES D'EMPLOI

40-60 g/hL (20 g/hL apportent 4,1 ppm de ARA).

→ MODE D'EMPLOI

- Bien homogénéiser avant emploi.
- Ajouter directement au moût et homogénéiser.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu froid et utiliser rapidement après l'ouverture.

- Bidon de 5 Kg en carton de 20 Kg
- Bidon de 20 Kg

