



FERMOCEL P

Regolatore biologico e fisico delle fermentazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermocel P è un regolatore delle fermentazioni dei mosti, che oltre all'attività biochimica di stimolo per la crescita dei lieviti, esplica un'azione di supporto e dispersione della massa lievitiforme.

Fermocel P apporta gli elementi minerali e le vitamine indispensabili allo sviluppo, all'accrescimento ed all'attività dei lieviti. Ciò risulta particolarmente utile nella difficoltosa fermentazione delle ultime frazioni di zucchero e nelle rifermentazioni, in mezzi ormai impoveriti in elementi nutritivi e nei quali spesso sono presenti metaboliti tossici inibenti la fermentazione.

L'azoto ammoniacale apportato con **Fermocel P**, provoca un significativo aumento di esteri (in particolare isoamilacetato e capronato di etile) ed una corrispondente diminuzione di alcoli superiori (isoamilico), i quali conferiscono grossolanità ai vini bianchi.

La presenza in **Fermocel P** di vitamina B1, garantisce l'ottenimento di vini con tenori in SO₂ libera più elevati, per la minor produzione di acido piruvico, acido α-chetoglutarico e acetaldeide.

La combinazione con polisaccaridi a lunga catena, organoletticamente neutri, garantisce un decorso regolare della fermentazione, mediante adsorbimento fisico selettivo degli acidi grassi a media catena ceduti dai lieviti (acido decanoico e dodecanoico) riducendo fortemente il rischio di arresti di fermentazione. L'effetto di supporto esercitato dalla cellulosa e la sua azione disperdente particolarmente efficace, favoriscono la dispersione omogenea della flora lievitiforme nella massa. Le migliori condizioni di fermentazione indotte dal supporto cellulosico, si riflettono sulla minore riduzione di acidità volatile.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Cellulosa, ammonio fosfato bibasico, sospensivante inerte, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Dose consigliata 60 g per ettolitro o quintale di prodotto da fermentare o da rifermentare.

→ MODALITÀ D'USO

Sospendere la dose in 10 parti di acqua ed aggiungere al mosto o al vino all'inizio della fermentazione o della rifermentazione, dopo inoculazione dei lieviti secchi attivi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 25 netti.

