



FERMOPLUS® Blanc Varietal

Nutrienti per l'ottenimento di vini bianchi aromatici



→ DESCRIZIONE TECNICA

È un nutriente specifico per la fermentazione di mosti ottenuti da varietà aromatiche. In questo tipo di vini si ricerca di evidenziare al massimo la freschezza e l'intensità delle note floreali e fruttate, ricorrendo a fermentazioni a basse temperature in modo da dare al lievito il tempo necessario per liberare la maggior quantità possibile di aromi presenti nel mosto.

Fermoplus Blanc Varietal è stato studiato per favorire il metabolismo dei lieviti anche in queste condizioni, che notoriamente limitano eccessivamente la moltiplicazione della microflora.

I sali ammoniacali vengono consumati rapidamente e consentono di ottenere una popolazione numerosa sin dalle prime fasi della fermentazione.

Il corretto rapporto di cellulosa e polisaccaridi, derivati dalle scorze di lieviti, è in grado di mantenere omogeneamente dispersa la biomassa e di adsorbire eventuali inibitori metabolici presenti nel mezzo. L'apporto di tannino ellagico regola il potenziale redox, impedendo che le condizioni diventino riducenti e contribuisce ad ottenere una migliore sapidità, struttura e persistenza.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, ammonio fosfato bibasico, tannino ellagico, sospensivante inerte, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 30 a 70 g/hL.

10 g/hL di **Fermoplus Blanc Varietal** apportano 11 mg/L di APA.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o vino e aggiungere alla massa uniformemente.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

