



FERMOPLUS® Ecorcell 2.0

Nutriente detossificante per vinificazione a base di scorze di lievito



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Ecorcell 2.0 è un coadiuvante costituito esclusivamente da scorze di lieviti pretrattati con un pool di enzimi per favorirne la lisi; successivamente le pareti cellulari vengono lavate in una soluzione alcolica alcalina, che ne aumenta la porosità e quindi il potere adsorbente.

È indicato in special modo per la fermentazione di vini ad alte gradazioni alcoliche o in assenza di un rigoroso controllo della temperatura.

Ideale per risolvere arresti di fermentazione o accelerare fermentazioni stentate.

Fermoplus Ecorcell 2.0 adsorbe i composti tossici che i lieviti rilasciano durante le fermentazioni come acidi grassi a corta e media catena, che in condizioni di stress come gradi alcolici elevati e alte temperature, potrebbero far arrestare la fermentazione alcolica con residui di zucchero anche importanti. L'uso delle scorze di lievito aumenta inoltre la velocità di fermentazione, aiutandoci a finirla in tempi brevi. **Fermoplus Ecorcell 2.0** adsorbe anche i residui di fitofarmaci di sintesi eventualmente presenti nelle uve utilizzate preservando l'integrità del prodotto finale.

È ideale l'aggiunta nelle fermentazioni in rosso vista la scarsa affinità delle pareti cellulari con gli antociani.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua 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.

