



FERMOCEL SB

Regulador biológico e físico-biológico, ativador da fermentação do mosto de cerveja



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermocel SB é um ativador e um regulador do processo fermentativo do mosto de cerveja.

Fermocel SB fornece os indispensáveis sais minerais e as vitaminas necessárias para o desenvolvimento, o crescimento e para a actividade biológica da levedura. A utilização deste preparado torna possível reduzir em dois dias os tempos de fermentação e duplicar a quantidade de açúcar fermentado nas 48 horas. O aumento da velocidade de fermentação é extremamente evidente nas cervejas Special, High Gravity (13-14º Plato) e especialmente nas Super High Gravity (17-18º Plato).

A celulose contida no preparado, com as suas acções de suporte e de distribuição física das leveduras, facilita o seu desenvolvimento e uma difusão homogénea na massa. Este é um factor de fundamental importância para a optimização do processo fermentativo, especialmente quando são utilizados tanks de grandes capacidades.

Com a melhoria das condições fermentativas ocorre uma menor produção de acidez volátil e de diacetilo. A turvação no final da fermentação fica reduzida à metade. O tratamento não tem influência na espuma e na sua persistência.

Fermocel SB harmoniza-se com a pureza e a genuinidade da cerveja dado que os seus componentes solúveis são completamente metabolizados pela levedura.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celuloses polissacáridas de cadeia longa, sulfato de amónio, fosfato de amónio bibásico, coadjuvante de filtração quimicamente inerte, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 25 a 100 g/hL de mosto a fermentar.

→ MODO DE APLICAR

Preparar, com a quantidade necessária, uma suspensão em 10 partes de água esterilizada e adicionar imediatamente após a inoculação da levedura, em dosagem contínua através de bomba doseadora.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em ambiente seco, fresco, bem ventilado.

Sacos com 25 kg.

