



FERMOL® Millennium

.....
Sistema integrado, patenteado, de fermentação em domínio. Pool de leveduras seleccionadas associadas a quantidades ponderadas de nutrientes.
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Millennium é uma tecnologia de fermentação que, através da inoculação de uma grande quantidade de células de leveduras e de um programa de nutrição fracionada, obtém o predomínio sobre a microflora indígena, mantendo o nível de células vivas em valores não inferiores a 85% sobre o total. Para obter uma boa cinética de fermentação é preciso ter ainda, e durante um intervalo de tempo mais longo possível, um percentual de células gemíparas não inferior a 10% sobre o total das células vivas. Estes resultados podem ser obtidos com a ação sinérgica de **Fermol® Millennium** e de Fermoplus Millennium.

Fermol® Millennium é uma associação de nutrientes específicos juntamente com 3 estirpes de leveduras seleccionadas de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*: a primeira estirpe predomina no início da fermentação assegurando um arranque rápido; a segunda estirpe, resistente ao álcool, multiplica-se sucessivamente assegurando o bom andamento da fermentação; a terceira estirpe, de elevado poder alcoólico, permite concluir a fermentação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*, sulfato de amónio, fosfato de amónio bibásico, paredes celulares de leveduras, autolisatos de levedura, coadjuvante de filtração quimicamente inerte, cloridrato de tiamina (vitamina B1). Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

25 - 100 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

aconselha-se rehidratar o produto num volume de água morna (35-37°C), na proporção de 1:10, durante cerca 30 minutos. Uma vez obtida a dispersão introduzir na massa do tank.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Sacos com 10 kg.





FERMOL Millennium

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A dosagem de 25 g/hL de **Fermol® Millennium** no total do volume, permite tomar rapidamente o predomínio sobre a microflora indígena (leveduras e bactérias). A acidez volátil do vinho acabado reduz-se em até 0,4 g/L em ác. acético, quando as condições higiénicas das uvas, dos sistemas de colheita, de transporte e dos acessórios são precárias.

