



# FERMOCEL

Regulador biológico e físico Regulador biológico e físico das fermentações



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um activador e regulador de fermentações de mostos, de vinhos e de refermentações de vinhos, que associa à actividade bioquímica exercida pelas leveduras, uma acção física de suporte e de adsorção metabólica das próprias leveduras.

**Fermocel** fornece os elementos minerais e vitamínicos indispensáveis ao desenvolvimento, crescimento e à actividade das leveduras: a sua biomassa aumenta cerca de 30%. Isto é particularmente útil na fermentação (difícil) da última fracção de açúcar e nas refermentações de mostos empobrecidos em elementos nutritivos e possuidores de metabolitos tóxicos que inibem a fermentação.

Já foi demonstrada a existência duma correlação positiva entre o teor em azoto facilmente assimilável do mosto, e a intensidade e qualidade do aroma do vinho resultante. O azoto amoniacal fornecido com **Fermocel**, provoca um aumento significativo dos ésteres (particularmente do acetato de isoamilo e do capronato de etilo) e uma correspondente diminuição dos álcoois superiores (isoamílico) que tornam os vinhos brancos mais grosseiros. Se o teor em azoto amoniacal for elevado, as leveduras utilizam menos azoto orgânico e produzem menos álcoois superiores.

A presença no **Fermocel** de fibras de celulose organolepticamente neutras, garante a obtenção de um vinho com um teor mais elevado em SO<sub>2</sub> livre, devido ao decréscimo da produção de ácidos pirúvico e cetoglutárico.

A combinação com polissacáridos de cadeia longa (organolepticamente neutros), garante o decurso regular da fermentação, pois permite a adsorção física e selectiva dos metabolitos libertados pelas leveduras (ácidos decanóico e dodecanóico e seus ésteres etílicos), evitando as paragens de fermentação. O efeito de suporte exercido pela celulose e a sua acção dispersiva particularmente eficaz, favorece a dispersão da flora levuriana na massa, sobretudo nos mostos e nas sidras clarificadas.

A melhor condução da fermentação induzida pelo suporte celulósico, leva a uma menor formação de ácidos voláteis.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Selulose, sulfato de amónio, amónio fosfato bibásico, coadjuvante de filtração quimicamente inerte, cloridrato de tiamina (Vitamina B1).

## → DOSES RECOMENDADAS

60 g/hL ou por 100 Kg do produto a fermentar ou a refermentar.





## FERMOCEL

### → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em 10 partes de água e adicionar ao mosto no início da fermentação, depois da inoculação das leveduras secas activas.

N.B.: Nos casos de paragem de fermentação ou refermentação, adicionar **Fermocel** e aguardar 2 dias para o reinício da fermentação. Caso não resultar, adicionar leveduras secas activas seleccionadas da estirpe *bayanus*, na forma de pés de cuba, para facilitar a adaptação.

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor directo.

Sacas de 10 kg.  
Sacas de 25 kg.

