



FERMOPLUS® Blanc Varietal

Nutriente para a obtenção de vinhos brancos aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Trata-se de um nutriente específico para a fermentação de mostos provenientes de castas aromáticas. Neste tipo de vinhos, procura-se realçar ao máximo a frescura e a intensidade das notas florais e frutadas, recorrendo a fermentações a baixas temperaturas para dar às leveduras o tempo necessário para libertar a maior quantidade possível de aromas presentes no mosto.

Fermoplus Blanc Varietal foi concebido para favorecer o metabolismo das leveduras mesmo nestas condições, conhecidas por limitarem excessivamente a multiplicação da microflora.

Os sais amoniacais são rapidamente consumidos e permitem obter uma população importante desde as primeiras fases da fermentação.

A proporção correta de celulose e polissacarídeos, derivados das paredes de levedura, permite manter a biomassa homogeneamente dispersa e adsorver eventuais inibidores metabólicos presentes no meio. A adição de tanino elágico regula o potencial redox, evitando que as condições se tornem redutoras e contribuindo para um melhor sabor, estrutura e persistência.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, fosfato de amónio bibásico, tanino elágico, suspensor inerte e cloridrato de tiamina (vitamina B1).

Coadjuvante tecnológico.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.

Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

→ DOSES RECOMENDADAS

Recomenda-se uma dose de 30-70 g/hL.

10 g/hL de **Fermoplus Blanc Varietal** incorporam 11 mg/L de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou vinho e adicionar à massa uniformemente.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

