



FERMOPLUS® Blanc Varietal

Nutriente para a obtenção de vinhos brancos aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os constituintes mais importantes de Fermoplus Blanc Varietal são os fragmentos de leveduras, substâncias estimuladoras dos processos metabólicos das leveduras, constituídos por esteróis, vitaminas e ácidos gordos. Da lise celular da levedura obtém-se substâncias nutritivas e polissacáridos que são particularmente idóneos na adsorção não apenas dos ácidos gordos de cadeia longa produzidos pelas leveduras durante o processo de fermentação, mas também dos inibidores da actividade celular (ácido decanóico e duodecanóico e seus ésteres etílicos) e dos resíduos fitofármacos.

Fermoplus Blanc Varietal é indicado para a fermentação de mostos brancos obtidos a partir de castas aromáticas. Está dotado de uma componente enzimática que favorece a hidrólise dos precursores de aroma, libertando os aglicones do odor e permitindo, desta forma, aumentar a caracterização varietal nos vinhos acabados. A cinética de fermentação resulta extremamente linear e em média 30% mais rápida em relação aos vinhos tratados somente com nutrientes amoniacais. Particularmente indicado para vinificação de castas aromáticas, como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Tocai, Pinot, Moscatel, Malvasia, Prosecco, Torrontes, Macabeo, Sylvaner, Albana, Vermentino, Traminer Aromático, Müller Thurgau, Alvarinho, Trajadura, Arinto, Fernão Pires, Cercial.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

30-70 g/hL ou por 100 kg de massa.

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 em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

