



FERMOPLUS® Starter

Nutriente para as fases iniciais da fermentação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Starter é um nutriente para leveduras especificamente estudado para as fases iniciais da fermentação dos mostos de uva. A sua composição foi estudada de modo a favorecer, ao mesmo tempo, a multiplicação das leveduras e o seu desenvolvimento a fim de prevenir o crescimento excessivo de células pouco resistentes. Esse nutriente não contém azoto aminoacídico mas sais de amónio adequadamente formulados que asseguram uma imediata disponibilidade de Azoto Prontamente Assimilável (APA), útil para arrancar rapidamente o processo.

A composição de **Fermoplus Starter** induz a homogénea dispersão da microflora levuriforme na fase de multiplicação e assegura a assimilação do azoto. A sua particular composição determina um arranque rápido com uma muito curta fase de latência e um andamento fermentativo muito regular, o qual permite desenvolver todas as potencialidades das castas utilizadas e prevenir a formação de ácidos gordos de média cadeia, característicos inibidores do processo fermentativo.

Fermoplus Starter induz a expressão de todas as potencialidades varietais graças a um apertado controlo das primeiras fases fermentativas, impede a evidenciação de aromas anómalos provenientes de condições de estresse e resulta determinante para a correta composição estrutural do vinho acabado.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato de amónio bibásico, celulose, cloridrato de tiamina (Vitamina B1).

→ DOSES RECOMENDADAS

Aconselhado utilizar 10 g/hL.

Uma dose de 10 g/hL de **Fermoplus Starter** incorpora 10 mg/L de APA.

→ MODO DE APLICAR

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

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.

