



# FERMOPLUS® Blanc Varietal

Tápanyag aromás fehérborok készítéséhez



## → LEÍRÁS

Ez egy speciális tápanyag aromás fajtákból készült mustok erjesztéséhez. Az ilyen típusú borokban igyekszünk maximálisan kiemelni a virrágos és gyümölcsös jegyek frissességét és intenzitását az erjesztést alacsony hőmérsékleten végezve, hogy elegendő időt hagyjunk az élesztőnek ahhoz, hogy a lehető legnagyobb mennyiségű aromát szabadítsa fel, mely a mustban található.

**Fermoplus Blanc Varietal** azért került kifejlesztésre, hogy olyan körülmények között is segítse az élesztő anyagcseréjét, mely erősen korlátozza a mikroflóra sokszorozódását.

Az ammónium sók gyorsan felhasználásra kerülnek és lehetővé teszik a nagy számú populáció létrejöttét már az erjedés első fázisaitól.

Az élesztő sejtfalából származó cellulóz és poliszacharidok megfelelő aránya képes a biomasszát egyenletesen elosztatva tartani és adszorbeálni a közegben esetlegesen előforduló aktivitást csökkentő anyagcseretermékeket. Az ellag tannin szabályozza a redox potenciált megakadályozva, hogy negatívan változzanak a körülmények és hozzájárul az íz, a szerkezet és a tartósság javításához.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátum, diammonium-foszfát, ellag tannin, semleges szuszpenzió, tiamin-hidroklorid (B1 vitamin).

## → ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 30-70 g/hL. 10 g/hL **Fermoplus Blanc Varietal** felszabadít 11 mg/L APA-t.

## → ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben és adagoljuk egyenletesen a kezelendő termékhez.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 20 kg-os zsákok.

