



FERMOPLUS Premier Cru

Tápanyag érlelésre szánt vörösborok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Tápanyag, amely segíti az élesztő működését szerkezetes vörösborok erjesztésekor, tanninokban és kivonatokban gazdag.

Ezekben a borokban, melyekben gyakran magas az alkohol tartalom, az élesztőnek szterolokra van szüksége, hogy ellenálló legyen a stresszes körülményekkel szemben. Ezen túl a szőlőben található proantocianidinek jelenléte csökkenti a must redox potenciálját, ezáltal hajlamossá teszi a bort egy erős redukciós állapotra, ami kellemetlen szagok kialakulásához vezet (H_2S , mercaptán, diszulfid).

Fermoplus Premier Cru enzimatikusan előkezelt élesztő sejtfalat tartalmaz, mely nagy koncentrációban biztosítja a szterolokat, ezáltal elősegíti a cukor kiürülését, megelőzve az illékony savasság növekedését. A termékben található ellag tanninok hatására csökken a kellemetlen szagok kialakulása, hatékonyabbá teszi az oxigénellátást és segíti a szín stabilizálását.

A cellulóz rostjai lehetővé teszik az exogén toxinok és a közepes láncú zsírsavak megkötését, melyek akadályozzák az erjedést.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátum, diammonium-foszfát 39,94%, borászati tannin, tiamin-hidroklorid 0,06%.

→ ADAGOLÁS

30 - 75 g/hl vagy mázsa. 10 g/hl vagy mázsa **Fermoplus Premier Cru** felszabadít 11 mg/l APA-t (azonnal asszimilálható nitrogén).

Engedélyezett adag határa: 80 g/hl (606/2009/EK Rendelet).

→ ALKALMAZÁS

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

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 20 kg-os zsákok.

