



FERMOPLUS® Integrater

Nutriente equilibrado de vinificación para fermentaciones regulares



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Es un nutriente estudiado para favorecer un óptimo desarrollo fermentativo. Proporciona a la levadura todos los compuestos nutritivos que necesita, permitiendo obtener vinos con una mayor complejidad e intensidad aromática.

Fermoplus® Integrater, además de incrementar el nivel de nitrógeno rápidamente asimilable, complementa los mostos con vitaminas, esteroides y microelementos, aumentando la vitalidad de las células de las levaduras y permitiendo obtener una población vigorosa y activa que permite agotar los azúcares, incluso en mostos con elevada graduación alcohólica.

Su empleo durante el 3er o 4º día de fermentación permite reducir al mínimo la aparición de olores a reducido. En los vinos blancos previene la formación de mercaptanos u otros compuestos con malos olores, que se pueden desarrollar en las fases de conservación post-fermentativa.

En caso de fermentaciones lentas o arranques tardíos, una oportuna intervención con **Fermoplus® Integrater** acompañado eventualmente por una breve aireación, restablece las condiciones adecuadas para el desarrollo de las levaduras.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato amónico bibásico, preparados de paredes celulares de levadura, coadyuvante de filtración inerte, clorhidrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de 45 g/hL

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicionar a la masa en remontado

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

