



FERMOL Destiller MW

Composto por uma cepa de levedura selecionada

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Destiller MW é um fermento composto por uma cepa de levedura selecionada.

Fermol Destiller MW promove um início rápido das fermentações, pois apresenta uma alta taxa de viabilidade celular, e uma fácil adaptação a diversos tipos de mostos. Com a sua aplicação, o tempo de preparo do pé-de-cuba reduz em média à 18 horas.

Em testes com o **Fermol Destiller MW** os rendimentos foram iguais ou superiores a 92%.

Com Fermol Destiller MW, o destilado obteve mais qualidade gustativa e olfativa, fato que se deve a produção de alguns álcoois superiores que proporcionam uma sensação de maciez, e alguns ésteres que exalam aromas típicos de algumas frutas tropicais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca ativa, produto biológico natural.

→ DOSES RECOMENDADAS

Conforme análise do caldo ou mel.

Dose média recomendada: 1 a 2 g/L de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Aplicar dietamente ao mosto de fermentação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar.
Evitar o contato com os olhos.

Sacos de 1 kg.

Sacos de 10 kg.

