



# FERMOL Start D

Leveduras Seleccionadas para uso industrial

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Start D** é uma cepa de levedura isolada com o intuito de garantir o início rápido e seguro durante a fase inicial da safra no setor sucroalcooleiro. A associação desta cepa com sais minerais, permite um ganho de massa celular rápido trazendo, assim, um retorno financeiro imediato.

A adição desta cepa de levedura combinada com as cepas que compõe o **Fermol Millenium Destiller**, garantem um início de safra rápido e econômico, além de uma garantia de que uma destas cepas irão prevalecer ao final da safra.

**Fermol Start D** tem uma rápida multiplicação, resultando assim, numa rápida renovação celular atingindo os níveis necessários de massa celular em um intervalo de tempo menor.

**Fermol Start D** possui um baixo custo de investimento inicial, uma vez que o intuito da aplicação desta cepa é somente para auxiliar no início da safra.

**Fermol Start D** tende a permanecer durante aproximadamente 60 dias no processo, dependendo das condições de temperatura.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA); Cloridrato de tiamina; Sais de amônio; Fósforo; Micronutrientes.

## → DOSES RECOMENDADAS

A dose será avaliada junto ao corpo técnico da AEB, e recomendada de acordo com a necessidade do cliente.

Temperatura: 30 a 34°C.

## → MODO DE APLICAR

A levedura deverá ser aclimatada nos préfermentadores antes da adição direta ao mosto, seguindo a recomendação técnica da AEB para fase de multiplicação inicial.





## FERMOL Start D

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Sacos de 20 kg.

