



FERMOPLUS Integrateur 20 KD 2.0

Nutriente di vinificazione bilanciato per fermentazioni regolari



→ DESCRIZIONE TECNICA

È un nutriente studiato per favorire un decorso fermentativo ottimale che fornisce al lievito tutti gli elementi di cui necessita, permettendo di ottenere maggiore complessità e intensità aromatica.

FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0, oltre ad incrementare il livello di azoto prontamente assimilabile, integra il mosto in vitamine, steroli e microelementi, aumentando la vitalità delle cellule di lievito e consentendo di ottenere una popolazione forte e attiva in grado di esaurire gli zuccheri anche nei mosti con elevate gradazioni alcoliche. I colloidali glicoproteici a basso peso molecolare costituiscono la parte principale e più valida, dal punto di vista tecnologico, delle pareti cellulari dei microrganismi inattivati presenti in **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, perché sono facilmente assimilate e sviluppano una serie di azioni positive per i lieviti attivi e per il vino in formazione, che risulta migliore in tutti i descrittori sensoriali.

Il suo utilizzo durante il 3-4° giorno di fermentazione permette di prevenire la formazione di composti maleodoranti, riducendo al minimo la comparsa degli odori di ridotto, che si possono sviluppare nella fase di conservazione post-fermentativa. In caso di fermentazioni stentate o arricchimenti tardivi, l'intervento tempestivo con **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, eventualmente accompagnato da un breve arieggiamento, ripristina le condizioni ideali per lo sviluppo dei lieviti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ammonio fosfato bibasico, scorze di lieviti, autolisati di lieviti, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 75g/hL.

FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 apporta 15 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto e aggiungere alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 5 netti.

Sacchi da kg 20 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.

Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è +-10%.

