



FERMOPLUS Intégrateur 20 KD 2.0

Nutriment de vinification équilibré pour les fermentations régulières.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

C'est un nutriment conçu pour favoriser un processus de fermentation optimal qui fournit à la levure tous les éléments dont elle a besoin, permettant une plus grande complexité et intensité aromatique. Fermoplus Intégrateur 20KD 2.0, en plus d'augmenter le niveau d'azote facilement assimilable, intègre le moût en vitamines, stérols et micro-éléments, augmentant la vitalité des cellules de levure et permettant d'obtenir une population forte et active capable d'épuiser les sucres même dans les moûts à fort taux d'alcool. Les colloïdes glycoprotéiques de faible poids moléculaire constituent la partie principale et la plus précieuse technologiquement des parois cellulaires des micro-organismes inactivés de Fermoplus Intégrateur 20KD 2.0, car ils sont facilement assimilables et développent une série d'actions positives pour les levures actives et le vin en formation, qui est meilleur dans tous les descripteurs sensoriels.

Son utilisation pendant le 3-4ème jour de fermentation permet d'éviter la formation de composés nauséabonds, minimisant l'apparition d'odeurs réduites, qui peuvent se développer dans la phase de stockage post-fermentaire. En cas de retard de fermentation ou d'enrichissement tardif, une intervention ponctuelle avec Fermoplus Intégrateur 20KD 2.0, éventuellement accompagnée d'une courte aération, rétablit les conditions idéales pour le développement des levures.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Phosphate d'ammonium bibasique, écorces de levures, autolysats de levures, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

→ DOSES D'EMPLOI

10-75g/hL.

Fermoplus Intégrateur 20KD 2.0 apportent 15 ppm* d'ARA pour un dosage de 10 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose en moût et ajouter à la masse en remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu froid et utiliser rapidement après l'ouverture.

Paquet de 1 kg en carton de 10 kg.

Sac de 5 kg

Sac de 20 kg

*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/-10%.

