



FERMOCEL P

Regulador biológico e físico das fermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermocel P é um regulador da fermentação do mosto que, além de sua atividade bioquímica de estimular o crescimento da levedura, exerce uma ação de suporte e dispersão sobre a massa de levedura.

O **Fermocel P** fornece os elementos minerais e as vitaminas indispensáveis para o desenvolvimento, o crescimento e a atividade das leveduras. Isso é particularmente útil na difícil fermentação das últimas frações de açúcar e em refermentações, em meios que agora estão esgotados em nutrientes e nos quais metabólitos tóxicos inibidores da fermentação estão frequentemente presentes.

O nitrogênio amoniacal presente no **Fermocel P** causa um aumento significativo nos ésteres (particularmente acetato de isoamila e capronato de etila) e uma diminuição correspondente nos álcoois superiores (isoamila), que conferem aspereza aos vinhos brancos.

A presença de vitamina B1 no **Fermocel P** garante vinhos com teores mais altos de SO₂ livre, devido à menor produção de ácido pirúvico, ácido α-cetoglutárico e acetaldeído.

A combinação com polissacarídeos de cadeia longa, que são organolepticamente neutros, garante um curso regular da fermentação por meio da adsorção física seletiva dos ácidos graxos de cadeia média liberados pelas leveduras (ácido decanóico e dodecanóico), reduzindo muito o risco de fermentação emperrada. O efeito de suporte exercido pela celulose e sua ação de dispersão particularmente eficaz favorecem a dispersão homogênea da flora da levedura na massa. As melhores condições de fermentação induzidas pelo suporte de celulose são refletidas na menor redução da acidez volátil.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulose, fosfato de amônio dibásico, agente de suspensão inerte, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSES DE USO

Dose recomendada: 60 g por hectolitro ou quintal de produto a ser fermentado ou refermentado.

→ MODO DE USO

Misturar a dose em 10 partes de água e adicionar ao mosto ou ao vinho no início da fermentação ou da refermentação, após a inoculação das leveduras secas ativas.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM

Armazene em um local fresco e seco, longe da luz direta e do calor.

Sacos de 25 kg.

