



FERMOPLUS Integrateur 20 KD 2.0

Nutriente de vinificação equilibrado para fermentações regulares



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** é um nutriente projetado para promover um curso de fermentação ideal, fornecendo à levedura todos os elementos de que ela necessita, resultando em maior complexidade e intensidade aromática.

O **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** não só aumenta o nível de nitrogênio facilmente assimilável, mas também complementa o mosto com vitaminas, esteróis e microelementos, aumentando a vitalidade das células de levedura e permitindo uma população forte e ativa capaz de esgotar os açúcares mesmo em mostos com alto teor alcoólico. Os coloides glicoproteicos de baixo peso molecular constituem a parte principal e mais valiosa, do ponto de vista tecnológico, das paredes celulares dos microrganismos inativados presentes no **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, pois são facilmente assimiláveis e desenvolvem uma série de ações positivas para as leveduras ativas e para o vinho em formação, que é melhor em todos os descritores sensoriais.

Seu uso durante os 3-4 dias de fermentação evita a formação de compostos malcheirosos e minimiza o aparecimento de odores reduzidos, que podem se desenvolver na fase de armazenamento pós-fermentação. No caso de fermentações paradas ou enriquecimentos tardios, a intervenção oportuna com o **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, possivelmente acompanhada de uma breve aeração, restaura as condições ideais para o desenvolvimento da levedura.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato de amônio dibásico, cascas de levedura, autolisados de levedura, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSES DE USO

10 a 75g/hL.

O **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** fornece 15 ppm* de NFA para uma dosagem de 10 g/hL.

→ MODO DE USO

Dissolver a dose no mosto e adicionar à massa durante o bombeamento.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM

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

Embalagens de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

*Aporte obtida por análise espectrofotométrica-enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes da NFA: íon amônio e nitrogênio dos grupos primários de alfa-aminoácidos, nitrogênio orgânico. A análise do nitrogênio orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido prolina, pois não é detectável devido à presença de grupos secundários; além disso, é um aminoácido que não é prontamente assimilado pela levedura. Esses valores podem diferir dos resultados obtidos pelo método de Nitrogênio Total Kjeldahl (TKN), que identifica todo o nitrogênio presente. A faixa de erro de medição e produção é de +-10%.

