



FERMOPLUS® Energy Glu 4.0

Nutriente para la rehidratación de la levadura rico en oligoelementos altamente asimilables y glutatión



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS Energy Glu 4.0 es la nueva frontera en nutrientes para la rehidratación que permite rehidratar la levadura con agua a una temperatura de aproximadamente 20°C. Se trata de una fórmula que, gracias a los aminoácidos específicos disponibles, los esteroides, el glutatión natural y los minerales, permite una rehidratación acorde con la creciente orientación de las empresas hacia un ahorro energético, sin interferir negativamente en el crecimiento celular.

FERMOPLUS Energy Glu 4.0, gracias a su fórmula rica en aminoácidos y vitaminas naturales, permite obtener una levadura que, desde su reactivación, tiene un vigor significativamente superior al normal, influyendo positivamente en su velocidad de multiplicación. Al proporcionar aminoácidos directamente asimilables, **FERMOPLUS Energy Glu 4.0** hace que la célula no necesite sintetizarlos, ahorrando así la energía que puede dedicar a su multiplicación, especialmente en la fase de hidratación, donde el gasto energético es mayor.

FERMOPLUS Energy Glu 4.0, gracias a los esteroides naturales y los oligoelementos minerales, permite mantener una fluidez de membrana superior a las versiones anteriores de productos similares; garantiza un inicio perfecto de la fermentación y su continuación regular, gracias a la elevada elasticidad de la membrana celular rehidratada en presencia de estos compuestos.

FERMOPLUS Energy Glu 4.0, a través de una especial lisis enzimática de las células de levadura, logra aumentar el contenido de glutatión, que actúa como antioxidante, asegurando las mejores condiciones para obtener el máximo rendimiento de la fermentación y reducir el envejecimiento celular. Esta nueva frontera en nutrición permite a las levaduras expresar completamente sus características, que normalmente no se alcanzan debido a las alteraciones metabólicas.

Aunque en todas las bodegas se dispone de agua caliente e instrumentos para medir su temperatura, durante la vendimia no se garantiza la rehidratación de la levadura en el agua según los parámetros requeridos (38°C). Esto claramente afecta la calidad de la fermentación.

Gracias a **FERMOPLUS Energy Glu 4.0**, es posible solucionar este problema, ya que el nutriente acelera los tiempos de multiplicación y favorece la prevalencia sobre las cepas indígenas. La posibilidad de operar a una temperatura de aproximadamente 20°C permite optimizar las operaciones de la bodega y ahorrar tiempo y energía que se requiere para calentar el agua hasta 38°C, lo que permite obtener los mismos resultados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, fosfato de amonio dibásico, clorhidrato de tiamina (vitamina B1)





FERMOPLUS® Energy Glu 4.0

→ DOSIS DE EMPLEO

Agregar **FERMOPLUS Energy Glu 4.0** en proporción 1:4 con la levadura. Por lo tanto, para rehidratar 4 kg de levadura, será necesario utilizar 1 kg de **FERMOPLUS Energy Glu 4.0**.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua, junto con la levadura a hidratar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo

Paquetes de 0,5 kg netos en cajas de 4 kg.

Saco de 5 kg netos.

