



FERMOCEL

Régulateur biologique et physique des fermentations.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermocel est un activateur qui régule la fermentation des mouts et des vins. Au-delà d'un apport d'éléments minéraux et de vitamines indispensables au développement des levures.

Fermocel a une action de support physique pour les levures et d'adsorption des métabolites qui perturbent le déroulement de la fermentation. Grâce à ce régulateur, la biomasse s'accroît, ce qui est particulièrement utile dans le cas de fermentations difficiles où il faut fermenter les derniers grammes de sucres, et pour les refermentations de vins appauvris en éléments nutritifs et enrichis en métabolites toxiques pour les levures.

De fait, **Fermocel** associe des sels azotés à de la cellulose micronisée à fibres longues qui agit de façon sélective sur les acides gras à chaîne moyenne produits par les levures lorsqu'elles sont en situation de stress. Ce nutriment apporte de l'azote assimilable et de la thiamine, ce qui favorise le développement des microorganismes sélectionnés, et la vitesse de fermentation ainsi que la teneur en SO² libre du fait de la diminution de la production d'acide pyruvique, d'acide céto-glutarique et d'acétaldéhyde.

En raison de sa composition spécifique, **Fermocel** induit une augmentation naturelle des esters, notamment de l'acétate d'isoamyle et du caproate d'éthyle, avec une diminution correspondante des alcools supérieurs.

Fermocel est également disponible dans une version sans sulfate, recommandée pour une utilisation dans les cas particuliers pour lesquels la composition des raisins et son état de départ suggère l'utilisation d'un biorégulateur exempt de sulfates.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cellulose, sulfate d'ammonium, phosphate d'ammonium, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1), coadjuvant de filtration chimique inerte.

→ DOSES D'EMPLOI

A 10 g/hL, **Fermocel** apporte 9 mg/L d'Azote Facilement Assimilable.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans de l'eau avant d'ajouter de façon homogène au volume à traiter.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

- Sac de 25 Kg.

