

CREAFERM EXTRA

Attivante, regolatore di fermentazione a base di scorze di lievito.

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

CREAFERM EXTRA è un nutrimento complesso di natura biologica a base di componenti di scorze di lieviti selezionati ricchi in amminoacidi, oligopeptidi lievito, fattori di crescita (vitamine) e di sopravvivenza.

CREAFERM EXTRA costituisce un'evoluzione nella linea di attivanti EVER INTEC. Il ceppo di lievito utilizzato per lo sviluppo di questo nuovo prodotto è, infatti, risultato essere particolarmente ricco in acidi grassi insaturi ed ergosterolo, elementi fondamentali per mantenere la corretta funzionalità della membrana cellulare dei lieviti nel corso di tutto il processo fermentativo.

L'apporto di amminoacidi, acidi grassi e steroli rende CREAMFERM EXTRA l'attivante ideale per l'impiego in condizioni di fermentazione difficili e per il riavvio di arresti fermentativi.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

30 g/hl nel mosto all'inizio della fermentazione.

In caso di arresti di fermentazione aggiungere 30 g/hl sul mosto-vino e attendere 24 h prima di reinoculare il lievito.

Stemperare CREAMFERM EXTRA in un volume di mosto equivalente a 10 volte il suo peso.

Aggiungere alla massa omogeneizzando con un rimontaggio al momento dell'inoculo.

COMPOSIZIONE

Preparato a base di scorze di lievito.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg – Sacchi da 10 kg

Il prodotto nella sua confezione originale può essere conservato, in luogo fresco e asciutto per più di 24 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.