



SpringFerm™ Equilibre



FERMENTATION
AIDS

O PACOTE DE SAÚDE PARA SUA LEVEDURA

Descrição:

SpringFerm™ Equilibre é um ativador de fermentação complexo baseado nas sinergias de nitrogênio orgânico e mineral. Sua fórmula foi estudada especificamente para otimizar seus efeitos no crescimento e sobrevivência das leveduras, tornando-se uma escolha de defesa nutricional contra fermentações travadas ou lentas.

Propriedades:

ASSIMILAÇÃO MELHORADA DE COMPOSTOS DE NITROGÊNIO

- Com o seu conteúdo de fosfato diamônico (DAP) que o torna rico em nitrogênio mineral e o seu conteúdo de aminoácidos que o torna rico em nitrogênio orgânico, a fórmula especial de SpringFerm™ Equilibre melhora a assimilação de nitrogênio mineral em comparação com a utilização de DAP por si só. SpringFerm™ Equilibre fornece 17mg/L de nitrogênio mineral assimilável para uma dosagem de produto de 20g/hl.
- SpringFerm™ Equilibre diminui os riscos de desvio organoléptico (acidez volátil, H₂S) e auxilia na produção de álcoois secundários e seus ésteres.

FORNECIMENTO DE FATORES DE SOBREVIVÊNCIA

- SpringFerm™ Equilibre é rico em ácidos graxos e esteróis que são necessários para a sobrevivência das leveduras. Uma dose de 20g/hl fornece até 13 mg/L de substância lipídica para a reconstituição da membrana celular. Este fornecimento garante a integridade da parede celular durante as fermentações mais estressantes: alto grau alcoólico, raridade de nutrientes durante o processo de fermentação....
- SpringFerm™ Equilibre contém naturalmente 0,6 mg/L de Tiamina para um fornecimento de 20g/hl, sendo suficiente para aumentar em 20% a população viável e acelerar a fermentação dos açúcares.

FUNÇÃO DE APOIO E DESINTOXIFICAÇÃO

- Rico em cascas de células de levedura Springcell, SpringFerm™ Equilibre permite a desintoxicação dos mostos e desempenha um papel de apoio em mostos altamente clarificados.

Aplicações:

SpringFerm™ Equilibre é perfeitamente conveniente para conseguir uma fermentação completa de todos os mostos de difícil vinificação: mostos com forte potencial alcoólico, mostos muito clarificados, durante fermentações lentas ou no reinício da fermentação.

SpringFerm™ Equilibre é muito fácil de usar e recomendado para vinícolas que não desejam fracionar o fornecimento de nutrientes: um único fornecimento traz todos os elementos essenciais ao metabolismo da levedura.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosagem:

SpringFerm™ Equilibre é geralmente incorporado na inoculação de leveduras para desempenhar seu papel de nutriente em uma dosagem de 15 a 20 g/hl.



Atenção: SpringFerm™ Equilibre não deve ser legalmente utilizado acima de 20g/hl devido ao seu alto teor de tiamina. Também contém fosfato diamônico e cascas de levedura sujeitas também a limites legais de uso que devem ser levados em consideração para possíveis fornecimentos extras.

O fosfato diamônico pode ser adicionado (10-30g/hl) simultaneamente ao SpringFerm™ Equilibre em caso de mosto deficiente em nitrogênio (<180mg/l).

Em caso de fermentação difícil, também podem ser adicionados fosfato diamônico e/ou cascas de levedura, na faixa de 10-20g/hl, entre a terceira e a metade da fermentação (densidade 1.050-1.040). Para todos os outros usos, entre em contato com a Fermentis.

Pense em verificar os limites legais aplicáveis no seu país, tendo em conta as suas próprias condições de utilização do produto.

Composição:

Cascas de células de levedura SpringCell, autolisados parciais de levedura, fosfato diamônico, cloridrato de tiamina.

Embalagem:

Caixa com 20 sachês embalados a vácuo de 500g cada (Peso líquido da caixa completa: 10 kg)

Sacos de papel selados de 25 kg com forro de polietileno

Garantia:

SpringFerm™ Equilibre contém paredes celulares de levedura Springcell e, portanto, é embalado a vácuo para evitar possíveis desvios organolépticos devido à oxidação.

Fermentis® garante um ótimo armazenamento deste produto durante 3 anos em sua embalagem original a uma temperatura máxima de 20°C e em local seco.

Fermentis® garante que o produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional até à data de validade nas condições de armazenamento acima mencionadas. Todos os nossos produtos também são totalmente autorizados de acordo com TTB 27 CFR 24.246 antes e durante a fermentação.

Os auxiliares de fermentação e produtos funcionais Fermentis® são produzidos exclusivamente a partir de produtos de levedura natural. O Know-how do grupo Lesaffre garante aos utilizadores finais produtos de elevado desempenho exigidos pelas modernas aplicações enológicas.

