

# GESFERM PLUS



GESFERM PLUS é um preparado enológico que incorpora nutrientes e fatores de crescimento aos mostos, ativando e regulando as fermentações.

## CAMPOS DE APLICAÇÃO

- início das fermentações.
- fermentações em branco.
- paradas de fermentações.
- fermentações a baixas ou altas temperaturas.
- espumatação

## VANTAGENS DE SEU EMPREGO

GESFERM PLUS favorece a multiplicação das leveduras, proporcionando um início rápido das fermentações. Nos mostos brancos, fortemente clarificados, GESFERM PLUS restabelece a matéria nitrogenada para a multiplicação das leveduras, possibilitando o transcurso de uma fermentação ativa e regular.

Estudos comprovam que as leveduras esgotam em 36 horas o teor de nutrientes naturais do mosto. GESFERM PLUS restabelece a matéria nitrogenada assimilável, evitando deste modo as paradas de fermentação. Graças a presença de vitaminas em sua composição, GESFERM PLUS diminui o conteúdo de ácidos cetônicos, por conseguinte, a diminuição das doses de uso de anidrido sulfuroso. GESFERM PLUS favorece as fermentações a baixa temperatura e reativa as paradas de fermentações provocadas por altas temperaturas. Graças a sua formulação, com médio teor em celulose, GESFERM PLUS reduz os riscos de parada de fermentação pela ação dos ácidos graxos. Também, ativa fisicamente as fermentações, consequência de uma melhor distribuição das leveduras no meio.

## DOSES E MODO DE PREPARO

10 a 40g/hL segundo os casos. Diluir a dose a ser empregada em água ou no líquido a fermentar e adicionar a massa a solução assim obtida, Remontar. Aerar quando necessário.

## EMBALAGEM

Sacos de 40Kg.  
Sq de 3kg em caixas de 18Kg.

Produto conforme normas da OIV e CE.



## AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000  
Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62