



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. 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 baixas temperaturas 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.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ativante de fermentação à base de fosfato, vitamina B1 e celulose.

DOSES

10 a 40 g/hL

MODO DE EMPREGO

Dissolver previamente o produto em água ou mosto e adicioná-lo antes de realizar a inoculação das leveduras. Remontar.

EMBALAGENS

Pacote com 25 kg

Pacote com 2 kg