



MAURIFERM ACTIVATOR

MAURIFERM ACTIVATOR adiciona ingredientes essenciais para a fermentação da levedura, promovendo forte crescimento da mesma e reduzindo a possibilidade de ocorrências de fermentações paradas ou lentas. MAURIFERM ACTIVATOR também tem um impacto positivo no perfil sensorial do vinho, minimizando aromas e sabores indesejados e melhorando a textura e o paladar da bebida.

CARACTERÍSTICAS

Mauriferm Activator melhora a fermentação eliminando ácidos graxos tóxicos: as paredes celulares de levedura inativas de Mauriferm Activator absorvem ácidos graxos saturados tóxicos de cadeia média. Esses ácidos podem se acumular durante a fermentação, inibindo o transporte de açúcar para dentro da célula da levedura e causando desaceleração ou interrupção da fermentação.

COMPOSIÇÃO

Paredes celulares inativas

BENEFÍCIOS

Mauriferm Activator fornece esteróis e ácidos graxos insaturados. As paredes celulares inativadas da levedura liberam esteróis e ácidos graxos insaturados que atuam como substitutos do oxigênio em um ambiente anaeróbio. Isso promove o crescimento e a durabilidade da parede celular, resultando em uma fermentação mais confiável e consistente. Mauriferm Activator também melhora o perfil sensorial do vinho, além de suplementar vitaminas essenciais e oligoelementos, garantindo que a levedura permaneça viável e saudável durante o curso da fermentação. Os níveis elevados de polissacarídeos encontrados em Mauriferm Activator, também podem ter um efeito positivo na textura e na sensação em boca do vinho, além de efeito estável na cor ao longo do tempo.

INDICAÇÕES

Vinhos brancos, tintos e rosés quando se objetiva o máximo desenvolvimento de levedura para uma fermentação segura e sem desvios sensoriais. Especialmente indicado em paradas de fermentação.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Nutriente orgânico a base de paredes celulares de leveduras que promove o crescimento e desenvolvimento da levedura, resultando em uma fermentação mais consistente e segura.

DOSES

Adicionar 30 g/hL no mosto/suco no início da fermentação

MODO DE EMPREGO

Dissolver 10 vezes o peso em água e adicionar ao mosto, assegurando sua perfeita homogeneização;

EMBALAGEM

Pacotes com 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco e seco, livre de odores. Uma vez aberto deve ser empregado o mais rápido possível.