

Composição e Características Gerais

Ativante de fermentação composto de sais inorgânicos de amônia, vitamina B1 e polissacarídeos inertes. 30 g/hL contém 0,6 mg/L de tiamina.

Aplicação

ATIFERME é um auxiliar fermentativo que regula e favorece uma fermentação homogênea e completa. Fornece todas as condições (macro e micronutrientes) necessárias à atividade leveduriana, garantindo o desenvolvimento adequado do metabolismo fermentativo (reações bioquímicas envolvidas no processo de formação do perfil sensorial do vinho), inclusive na elaboração de vinhos espumantes.

Dose e Forma de Uso

Dissolver ATIFERME em mosto, vinho ou água e adicionar ao produto, misturando homogeneamente. Mosto: de 10 a 20 g/hL antes do início da fermentação alcoólica. Quando o processo atingir 1/3 do rendimento final (3 a 4% v/v) adicionar mais 20 a 30 g/hL para manutenção da taxa de fermentação.

Vinhos base para espumantes: a dose usual é de 10 a 30 g/hL.

Embalagem e Armazenamento

Sacos de 25 kg. Embalagens fechadas devem ser guardadas em local seco, fresco e arejado. Após abertura, fechar a embalagem com cuidado e guardar conforme indicado.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.