



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER FERMENT "O"



Nutriente natural 100% Orgánico para ser aplicado durante el proceso de rehidratación de la levadura seleccionada

Souper Ferment "O" es un nuevo nutriente fermentativo compuesto exclusivamente por levaduras inactivas para ser usado en mostos con deficiencias nitrógenadas de bajas a moderadas.

Souper Ferment "O" está dirigido a aquellos usuarios preocupados por la seguridad de las fermentaciones y que desean evitar los aportes de fuentes de nitrógeno inorgánico (como por ejemplo DAP).

El nitrógeno es crucial para el desarrollo adecuado de la fermentación. La cantidad es importante, pero también es fundamental la calidad de la fuente nitrogenada. Para limitar los aportes de nitrógeno en forma inorgánica, Souper Ferment "O" ha sido desarrollado utilizando nitrógeno orgánico como único constituyente. Se ha demostrado que en condiciones de déficit de nitrógeno de bajo a moderado, el uso de Souper Ferment "O" muestra una fermentación lenta y completa, al mismo tiempo que evita los picos altos de temperatura observados a menudo al inicio de la fermentación cuando se adiciona nitrógeno inorgánico. Souper Ferment "O" está compuesto por levaduras inactivas, naturalmente ricas en aminoácidos, y es metabolizado rápidamente por la levadura durante la fermentación.

DOSIS

Se recomienda utilizarlo a dosis de 40 g/hL - dividida en dos adiciones: una al inicio de la fermentación y la otra a 1/3 de la fermentación.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego, Gilén
Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar