



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



SOUPER FERMENTAN

ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA PARA VINOS TINTOS

INTERÉS ENOLÓGICO

Es un nutriente ideado para coadyuvar la acción de la levadura en la fermentación de vinos tintos estructurados, ricos en extractos y taninos.

SOUPER FERMENTAN ayuda a dar estabilidad y vivacidad de color un blen de taninos Proantocianídico y Elágico, que inclusive tienen la función de aumentar la complejidad del color y hacer más eficaz las oxigenaciones, reforzando la estructura del vino.

SOUPER FERMENTAN contiene paredes celulares y extractos de levaduras que aportan elevada concentración de esteroides y favorecen el consumo de azúcares, previniendo los incrementos de la acidéz volátil e induciendo una marcada resistencia en condiciones de estrés.

COMPOSICIÓN

- Sales de amonio DAP
- Tiamina y Pantotenato
- Paredes y extracto de levaduras
- Taninos Proantocinídico y Elágico.

DOSIS DE EMPLEO

- 10 Grs. de SOUPER FERMENTAN liberan 21 mg/L de nitrógeno asimilable
- Ajustar a nivel de nitrógeno asimilable 160 - 180 mg/L
- Al no dosificar nitrógeno, se aconseja una adición de 30 g/hL como mínimo

MODALIDADES DE USO

Añadir SOUPER FERMENTAN en dos etapas.

50% Al inicio de la fermentación

50% Cuando la densidad del mosto ha disminuído de 20 a 30 puntos, durante el remontado con aireación.

Conservar en su envase, herméticamente cerrado

Es un Producto sensible a la luz y a la humedad.

PRESENTACIÓN Cuñetes de 5 - 10 Kgs. y bolsas por 25 Kgs.



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