

NUTRISTAB[®] X-FERM

Activador de la fermentación



Introducción

NUTRISTAB X-FERM, es una formulación balanceada obtenida por procesos fermentativos primarios controlados de cepas seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*.

NUTRISTAB X-FERM es un producto 100% natural, libre de sales, vitaminas y minerales agregados.

Beneficios de la aplicación

- Mejora la permeabilidad de la membrana celular.
- Aumenta la tolerancia de las levaduras y el alcohol.
- Disminuye los tiempos de fermentación.
- Optimiza la viabilidad de la levadura final de la fermentación.
- Garantiza una fermentación completa.

Envase

Caja x 15 Kgs. de peso neto

Modo de uso y Dosis

Tratamiento preventivo: Al promediar la fermentación de 3 a 4 gr/Hl.

En paradas de fermentación: De 40 a 60 gr/Hl. incorporando 40gr/Hl. de ANCHOR VIN13

Aplicación

NUTRISTAB X-FERM debe disolverse en el mosto o vino evitando la formación de grumos.

Almacenamiento

NUTRISTAB X-FERM debe ser almacenado en un lugar fresco y seco y los envases cerrados se conservan inalterables por 2 años a partir de su fecha de elaboración