



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER FERMENT

ACTIVADOR DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA



A base de sal de amonio y de tiamina, SOUPER- FERMENT favorece la multiplicación de las levaduras y limita las desviaciones fermentativas.

Interés enológico

Para asegurar un buen desarrollo de la fermentación alcohólica, las levaduras necesitan conseguir los elementos nutritivos indispensables para su metabolismo fermentativo y su multiplicación. El mosto no lleva siempre la cantidad suficiente de los elementos (como nitrógeno asimilable, tiamina,...)

SOUPER - FERMENT aporta esos nutrientes. Así favorece una fuerte multiplicación al inicio de la fermentación y se logra mantener un alto nivel de la población a lo largo de la misma, disminuyendo el riesgo de final de fermentación difícil.

Además el uso de SOUPER - FERMENT permite disminuir la producción de compuestos intermedios fuertemente combinables, limitando la combinación del SO₂

Dosis de empleo

10 g/hl de SOUPER - FERMENT liberan 21mg/l de nitrógeno asimilable. Ajustar el nivel de nitrógeno asimilable a 160 -180 mg/l.

Al no dosificar el nitrógeno asimilable, aconsejamos una adición de 30 g/hl como mínimo.

Modo de empleo

Añadir SOUPER - FERMENT en dos etapas

- 1) Una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la siembra.
- 2) La otra mitad, cuando la densidad del mosto ha disminuido de 20 a 30 puntos, durante un remontado con aireación.

En caso de re arranque de fermentación, se añade SOUPER - FERMENT en una sola vez.

Acondicionamiento: Cuñetes de 1 - 5 y 25 Kg.

Conservación

Conservar en su envase original herméticamente cerrado.

Producto sensible a la luz y a la humedad.



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. Gllén
Mendoza. Argentina

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