



# L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

## SOUPER FERMENT ADVANCE



COMPLEJO NUTRITIVO PARA LEVADURAS  
EN LA FERMENTACION ALCOHOLICA  
SUPLEMENTO ESPECIAL PARA VINOS TINTOS

### Interés enológico

La principal causa de fermentaciones lentas o paradas en vinos tintos, es la modificación de las paredes de las células de la levadura por efecto del alcohol, especialmente a elevadas temperaturas. El efecto fisiológico de este fenómeno es la destrucción de las proteínas transportadoras del azúcar, que causan una muerte progresiva de las levaduras y, en consecuencia la terminación de la fermentación.

SOUPER FERMENT ADVANCE proporciona nitrógeno en la fase media de la fermentación, permitiendo a las proteínas transportadoras de azúcar mantener su actividad vital hasta la terminación de la fermentación alcohólica. El nitrógeno suplementario deriva del DAP y más aún de los aminoácidos suministrados por las levaduras inactivas.

Proporciona, asimismo lípidos contenidos en las levaduras inactivas. Los lípidos consolidan las paredes de las células de las levaduras para otorgarles una resistencia mucho mayor a los elevados grados alcohólicos.

SOUPER FERMENT ADVANCE también aporta las cortezas de las levaduras y celulosas que poseen un efecto sinérgico de desintoxicación mediante absorción de una cadena corta de ácidos grasos, conocidos por su efecto de inhibición de las levaduras.

El producto se agrega en la fase media de la fermentación a fin de mantener la viabilidad y desarrollo de las levaduras hasta el final de la fermentación.

### Composición

- Sales de amonio
- Tiamina
- Corteza de levaduras
- Celulosa

### Modo de empleo

Disolver 1kg de SOUPER FERMENT ADVANCE en aproximadamente 10 litros de mosto en la fermentación. La solubilidad será inmediata.

Agregar a dicha solución en la fase media de la fermentación, durante el trasiego. La solución podría generar espuma, lo que es normal cuando se agrega material sólido durante la fermentación.

### Dosis

Tratamiento preventivo: 20 a 40 g/Hl

Tratamiento curativo: 40 a 60 g/Hl

### Presentación

Cuñetes por 20 kgs.

CONSERVESE EN LUGAR SECO, FRESCO Y VENTILADO, libre de olores y alejado de la luz.



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. Cllén  
Mendoza. Argentina

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