



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER FERMENT REACTIVO



Bioactivador de la fermentación alcohólica a base de cortezas de levaduras, levaduras inactivadas, sales de amonio y tiamina.

SOUPER FERMENT REACTIVO favorece el desarrollo de las levaduras y prolonga la actividad fermentativa. También facilita los arranques de fermentación.

Interés enológico

SOUPER FERMENT REACTIVO libera en el mosto:

Factores de crecimiento (vitaminas, aminoácidos, peptidos...) indispensable para una buena multiplicación de la población de levaduras.

Factores de crecimiento (ácidos grasos de cadena larga, esteroides...) que mantienen el metabolismo fermentativo cuando disminuyen los nutrientes y aumenta el nivel de alcohol.

Fijadores como residuos de pesticidas o inhibidores naturales de fermentación alcohólica, (en condiciones difíciles, cerca del final de la fermentación alcohólica, las levaduras producen ácidos grasos de corta cadena que inhiben el metabolismo fermentativo).

Además SOUPER FERMENT REACTIVO simula el efecto de las borras en vinificación del blanco o rosado.

Dosis de empleo

Tratamiento preventivo 20 a 40 g/hl

Tratamiento curativo 40 a 60 g/hl

Modo de empleo

Tratamiento preventivo: añadir SOUPER FERMENT REACTIVO por remontado lo antes posible, preferentemente al inicio de la fermentación alcohólica.

Aconsejamos contemplar la adición de SOUPER FERMENT REACTIVO (según el nivel de nitrógeno asimilable en el mosto)

Tratamiento curativo (rearranque de la fermentación): añadir SOUPER FERMENT REACTIVO por remontado justo después de un sulfato a 2-3 g/hl (para impedir el desarrollo de bacterias) y antes de iniciar el protocolo de rearranque de fermentación.

Presentación

Cuñetes por 10 y 20 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, Gllén
Mendoza, Argentina

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