

# FERMOL<sup>®</sup> DESTILLER MZ



Início rápido  
das  
fermentações

Leveduras  
seleccionadas

Facilidade na  
renovação dos  
fermentos

Maior  
Rendimento

*Fermol<sup>®</sup> Destiller MZ* é um fermento composto por leveduras seleccionadas adicionado de nutrientes. A associação de uma cepa seleccionada de com sais minerais e vitaminas essenciais para a fermentação alcoólica, permite um início imediato das fermentações.

A adição de leveduras seleccionadas permite um maior rendimento fermentativo, um destilado final de melhor qualidade e dentro dos padrões de qualidade e identidade exigidos por lei.

*Fermol<sup>®</sup> Destiller MZ* promove uma renovação rápida das fermentações que apresentam elevadas contaminações bacterianas e baixo rendimento. Com a sua aplicação, o tempo de preparo do pé-de-cuba se reduzem média a 24 horas.

Em testes com *Fermol<sup>®</sup> Destiller MZ* os rendimentos foram iguais ou superiores a 98,6%. Em contrapartida, em fermentações sem a adição do *Fermol<sup>®</sup> Destiller MZ* observaramse contaminações que reduziram o rendimento em até 22,6%.

## DOSES DE USO

Dose:  
1 - 2 g/L

Temperatura:  
30 a 34 °C

## MODO DE USO

Pode ser aplicado diretamente ao caldo de fermentação. É recomendado realizar a diluição prévia em um balde e depois adicionar ao caldo

## COMPOSIÇÃO

- \* Leveduras secas ativas (LSA);
- \* Cloridrato de tiamina;
- \* Sais de amônio;
- \* Fósforo e
- \* Micronutrientes

## PRECAUÇÕES

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar.

## EMBALAGENS

Sacos de 1 kg  
Sacos de 5 kg  
Sacos de 25 kg