

Ativador de fermentação

FERMOPLUS[®] DESTILLER MZ



Ativador Fermentativo

Fermoplus[®] Destiller MZ é um ativador de fermentação que supre as necessidades nutricionais das leveduras no período de multiplicação e fermentação. É composto por uma combinação balanceada de nutrientes indicada para a eficiente obtenção de bebidas destiladas e álcool industrial.

Nutrição Complementar

Sua alta concentração de tiamina e sais de amônio propicia uma rápida assimilação do nitrogênio necessário para a multiplicação celular. **Fermoplus[®] Destiller MZ** ainda fornece teores de nitrogênio ideais ao longo do processo fermentativo

Melhora a Viabilidade Celular

Estudos realizados em diferentes mostos demonstraram viabilidade celular elevada: aproximadamente 98% inicialmente em laboratório; em média de 83-85% nas usinas em testes conduzidos a 34°C; e por volta de 92-95% em condições nutricionais mais favoráveis.

Aumenta o brotamento e crescimento do fermento

Estudos realizados em mel suplementado e com 6% de ART demonstraram uma taxa de brotamento média em torno de 13%, e um progressivo crescimento do fermento chegando a 14% no final do 5º ciclo.

Outros compostos

Outros nutrientes também presentes na formulação do **Fermoplus[®] Destiller MZ** são o fósforo, potássio, manganês, magnésio, cálcio

DOSES DE USO

Conforme análise do caldo ou mel.

Dose média recomendada:
10 a 20g/hL

MODO DE USO

Aplicar dietamente ao mosto de fermentação.

COMPOSIÇÃO

Cloridrato de tiamina,
Sais de amônio,
Fósforo
e Micronutrientes.

PRECAUÇÕES

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar. Evitar o contato com os olhos.

EMBALAGENS

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