

SCORZE FERMENTIS

Attivante di Fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

SCORZE FERMENTIS è un preparato a base di scorze di lievito ottenuto tramite uno specifico processo di estrazione che facilita il rilascio di particolari polisaccaridi parietali, i quali hanno la capacità di stabilizzare molti composti fenolici evitando le precipitazioni di colore.

Questi polisaccaridi endogeni hanno un'elevata capacità di interagire con le micelle colloidali dei tannini, i quali non sono più disponibili ad ulteriori reazioni di polimerizzazione, apportando stabilità al colore del vino trattato.

SCORZE FERMENTIS viene prodotto da una biomassa di lieviti raccolti alla fine della fase di crescita, il momento più adatto ad ottenere un contenuto funzionale altissimo, la conseguenza pratica dell'applicazione dell'utilizzo di **SCORZE FERMENTIS** è quella di ottenere vini più colorati; riduce la capacità dei tannini di interagire con le proteine della saliva ottenendo così vini più morbidi e strutturati.

SCORZE FERMENTIS è anche un ottimo nutriente biologico per lieviti, apportando una quantità di vitamine, alfa-amminoacidi e sali minerali indispensabili per un bilanciato metabolismo cellulare.

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito 99%

IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **SCORZE FERMENTIS** in acqua, vino o mosto, quindi aggiungerlo alla massa in rimontaggio avendo cura di omogeneizzare il prodotto.

DOSI D'IMPIEGO

20-40 g/hl. **SCORZE FERMENTIS** può essere usato anche in sostituzione delle fecce fini durante l'affinamento. Avvertenze: 40 g/hl è il limite legale.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste in poliaccoppiato richiudibili da 1 kg, 10 kg e 25 kg.

