

# CREAFERM

Bio-Ativante de Fermentação



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CREA-FERM é um bio-ativante de nova concepção, fundamental para a levedura em uma correta fermentação alcoólica ou para as bactérias na fermentação malolática.

CREA-FERM é um novo coadjuvante, útil ao enólogo para obter a melhor qualidade de fermentação no próprio mosto e na elaboração de espumantes. Experiências feitas demonstram que com CREA-FERM se obtém vinhos mais perfumados, macios e harmônicos, reduzindo drasticamente os subprodutos indesejados como o ácido acético, o ácido pirúvico, etc. Enfim, a fase de latência da levedura selecionada em presença de CREA-FERM é menor. Assim se reduz de modo consistente os riscos de contaminações microbiológicas, favorecendo prevalecer as leveduras selecionadas (ou bactérias selecionadas) sobre a microflora indígena.

## APLICAÇÃO

CREA-FERM é um preparado à base de casca de leveduras controladas e selecionadas a fim de deixar a disposição uma elevada quantidade de “fatores de crescimento” que são indispensáveis para uma correta fermentação.

CREA-FERM é útil em combinação com o tradicional ZIMOVIT, cujo melhor momento de emprego é no início da fermentação. Empregar diretamente no pé de cuba, quando a levedura necessita alimento “nobre”. No decorrer da fermentação (na metade e 2/3) é aconselhável a ajuda de ZIMOVIT para completar o nitrogênio amoniacal necessário nesta fase e acabar a fermentação de modo regular.

## COMPOSIÇÃO

Preparado de casca de leveduras

## MODO DE USO E DOSAGEM

A dosagem de CREA-FERM aconselhada varia segundo seu emprego:

- Nas fermentações normais: de 10 a 30 g/hl na massa a fermentar dosado diretamente no “pé de cuba”.
- Nas paradas de fermentação: de 10 a 30 g/hl na massa a fermentar dosado no “pé de cuba”. No caso do andamento da fermentação ser lento é aconselhável posterior ajuda no tanque, de 15-20 g/hl de NUTROZIM ou ZIMOFERM para obter nitrogênio prontamente assimilável.

## EMBALAGEM

- Pacotes de 1 Kg