

ZIMOFERM ACTIVE

Ativante de Fermentação



CARACTERÍSTICAS

Novas pesquisas sobre as fermentações evidenciam a importância do Nitrogênio na fermentação para obtenção de vinhos de qualidade. O “início da carência” de Nitrogênio nos mostos é de 140-150 mg/L.

ZIMOFERM ACTIVE é um ativante de fermentação completo, que fornece às leveduras (indígenas ou selecionadas) o Nitrogênio Prontamente Assimilável, necessários para uma correta fermentação alcoólica. A formulação de ZIMOFERM ACTIVE foi estudada para ser facilmente solúvel e se dispersar na massa a fermentar.

APLICAÇÃO

A utilização de ZIMOFERM ACTIVE, em fermentação, estimula o crescimento e a multiplicação das leveduras com a vantagem de obter uma maior quantidade de glicerina e de ésteres e assim obter vinhos mais macios e perfumados.

ZIMOFERM ACTIVE é indicado para todas as fermentações em geral, nos restos fermentativos ou na elaboração de vinhos frisantes e espumantes. Nas destilarias o emprego de ZIMOFERM ACTIVE é indicado nos bagaços virgens e semi-fermentados, nos melaços, sidras e frutas fermentescíveis a fim de degradar os açúcares residuais, com a máxima relação açúcar/álcool.

COMPOSIÇÃO

Fosfato de Amônia puríssimo

MODO DE USO

A dosagem de ZIMOFERM ACTIVE vem notavelmente dividida em duas fases: no início e na metade da fermentação. Dissolver ZIMOFERM ACTIVE em um pouco de água, mosto ou vinho e agregar na massa a fermentar em remontagem ou diretamente no mosto com as leveduras, arejando.

ZIMOFERM ACTIVE pode ser associado com outros ativantes complexos como NUTROZIM ou CREAMFERM em função do processo fermentativo requisitado pelo enólogo.

DOSE DE EMPREGO

20 - 50 g/hl nas fermentações, em geral.

Nota: 50 g/hl aporta cerca de 100 mg/l de Nitrogênio Prontamente Assimilável.

EMBALAGEM

- Sacos de 25 Kg
- Pacotes de 1 Kg