

ZIMOFERM MAX

Ativante de Fermentação



CARACTERÍSTICAS

As recentes aquisições sobre as fermentações colocaram em evidência 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 MAX é um ativante de fermentação complexo, que fornece às leveduras (indígenas ou selecionadas) o Nitrogênio prontamente assimilável, necessário para uma correta fermentação alcoólica. A formulação de ZIMOFERM MAX foi estudada para ser facilmente solúvel e se dispersar na massa a fermentar.

APLICAÇÃO

A utilização de ZIMOFERM MAX, 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 MAX 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 MAX 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

Sais de Amônia

MODO DE USO

A dosagem de ZIMOFERM MAX vem notavelmente dividida em duas fases: no início e na metade da fermentação. Dissolver ZIMOFERM MAX 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 MAX pode ser associado com outros ativantes complexos como NUTROZIM ou CREA-FERM 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