



MYCOSTART

Bio-Ativante de Fermentação

CARACTERÍSTICAS

MYCOSTART é um bioativante a base de componentes de casca de leveduras selecionadas, particularmente rico em: vitamina, microelementos, fatores de crescimento e fatores de sobrevivência. Aporta nitrogênio aminoacídico e uma pequena fração de nitrogênio inorgânico.

MYCOSTART foi especialmente desenvolvido para ser usado na fase imediatamente após a reidratação.

APLICAÇÃO

MYCOSTART é útil em combinação com o tradicional ZIMOFERM, 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 ZIMOFERM para completar o nitrogênio amoniacal necessário nesta fase e acabar a fermentação de modo regular.

COMPOSIÇÃO

Preparado de casca de leveduras, celulose, DAP.

MODO DE USO E DOSAGEM

A dosagem de MYCOSTART aconselhada varia segundo seu emprego:

Nas fermentações normais:

- 250 g para cada kg de levedura usado, dosado diretamente no “pé de cuba”.

Nas paradas de fermentação:

- 300 g para cada kg de levedura usado, dosado diretamente no “pé de cuba”.

OBS.: 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

Pacote de 1 kg