

# ZIMOFERM

Ativante de Fermentação



## CARACTERÍSTICAS

ZIMOFERM é um ativante de fermentação complexo, que fornece às leveduras (indígenas ou selecionadas), os fatores de crescimento (Nitrogênio Prontamente Assimilável), fundamentais para uma correta fermentação alcoólica.

## APLICAÇÃO

O uso de ZIMOFERM em fermentação permite que a levedura produza uma maior quantidade de glicerina e de ésteres, a fim de obter vinhos mais macios e perfumados.

ZIMOFERM é indicado para todas as fermentações em geral, nas paradas de fermentação ou na elaboração de vinhos frisantes e espumantes.

Nas destilarias, o emprego do ZIMOFERM é indicado no bagaço virgem e semi-fermentados, nos melaços, sidras, e frutas fermentescíveis a fim de exaurir os açúcares residuais, com a máxima relação açúcar/álcool.

## COMPOSIÇÃO

Sais de Amônia

## MODO DE USO

ZIMOFERM deve ser dissolvido em água ou vinho e agregado a massa em remontagem, ou então agregado diretamente ao mosto com leveduras a tratar, arejando.

## 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