

ZIMOFERM ACTIVE

Ativante de Fermentação



CARACTERÍSTICAS

Novas pesquisas sobre as fermentações evidenciam a importância do Nitrogênio e da Tiamina (Vitamina B1) 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 e vitamina B1, 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 – Vitamina B1

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 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