

Activateur de fermentation alcoolique

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

FERM'UP est un activateur de fermentation alcoolique riche en phosphate diammonique et en thiamine (vitamine B1).

En cas de carence du moût en azote assimilable, l'addition de FERM'UP crée les conditions favorables à la multiplication des populations de levures et favorise ainsi la fermentation de la totalité des sucres. La thiamine est un facteur de croissance indispensable pour les levures et le phosphate d'ammonium apporte l'azote ammoniacal, nutriment de base directement assimilable par les levures.

MISE EN ŒUVRE

Incorporer à mi-fermentation (densité 1040).

Diluer 1 kg de produit dans 5 litres d'eau ou de moût.

FERM'UP est aussi recommandé pour activer le levurage de reprise de fermentation après arrêt.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 20 g/hL. Dose maximale légale : 50g/hL.
- Conditionnement : Sacs de 1 Kg.
- A conserver dans un local sec, à l'abri du gel.