



# FERMOPLUS® Integrateur

Nutriente equilibrado de vinificación para regular las fermentaciones



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermoplus Integrateur** es un nutriente especialmente estudiado para favorecer un óptimo desarrollo fermentativo. Proporciona a la levadura todos los compuestos nutritivos que necesita, permitiendo obtener vinos con una mayor complejidad e intensidad aromática. **Fermoplus Integrateur**, además de incrementar el nivel de nitrógeno rápidamente asimilable, complementa los mostos con vitaminas, esteróles y microelementos, aumentando la vitalidad de las células de las levaduras y permitiendo obtener una población vigorosa y activa que permite agotar los azúcares, incluso en mostos con elevada graduación alcohólica. Su empleo durante el 3º o 4º día de fermentación, permite reducir al mínimo la aparición de olores a reducido. En los vinos blancos, previene la formación de mercaptanos u otros compuestos con malos olores, que se pueden desarrollar en las fases de conservación post-fermentativa. En caso de fermentaciones lentas o arranques tardíos, una oportuna intervención con **Fermoplus Integrateur**, acompañado eventualmente por una breve aireación, restablece las condiciones adecuadas para el desarrollo de las levaduras. Las levaduras en condiciones de estrés nutricional no están en condiciones de poder resaltar totalmente las características aromáticas de la variedad, siendo por lo tanto **Fermoplus Integrateur** un medio indispensable para producir vinos de calidad. Su utilización es especialmente eficaz en mostos con elevada graduación alcohólica y en caso de fermentaciones lentas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato amónico bibásico, paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura, coadyuvante de filtración inerte, clorohidrato de tiamina (vitamina B1).

## → DOSIS DE EMPLEO

45 g/hL. **Fermoplus Integrateur** aporta 14 ppm\* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto y adicionar a la masa en remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y calor directo.

Paquetes de 1kg netos en cajas de 15 kg.  
Sacos de 5 y de 20 kg.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático. Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

