

Ayuda para la fermentación

MAURIFERM ACTIVATOR

información del producto

Mauriferm Activator

añade ingredientes esenciales para la fermentación de la levadura, promoviendo un fuerte crecimiento de la misma y reduciendo la posibilidad de sufrir fermentaciones paradas o demoradas. Mauriferm Activator también tiene un impacto positivo sobre el perfil sensorial del vino, minimizando aromas y sabores indeseados y mejorando la textura del vino y la sensación en boca.

Mauriferm Activator mejora la fermentación eliminando los ácidos grasos tóxicos

Las paredes celulares de levadura inactivas de Mauriferm Activator absorben los ácidos grasos saturados tóxicos de cadena media. Estos ácidos grasos tóxicos se pueden acumular durante la fermentación inhibiendo el transporte de azúcar hacia la célula de levadura y produciendo una ralentización o parada de la fermentación.

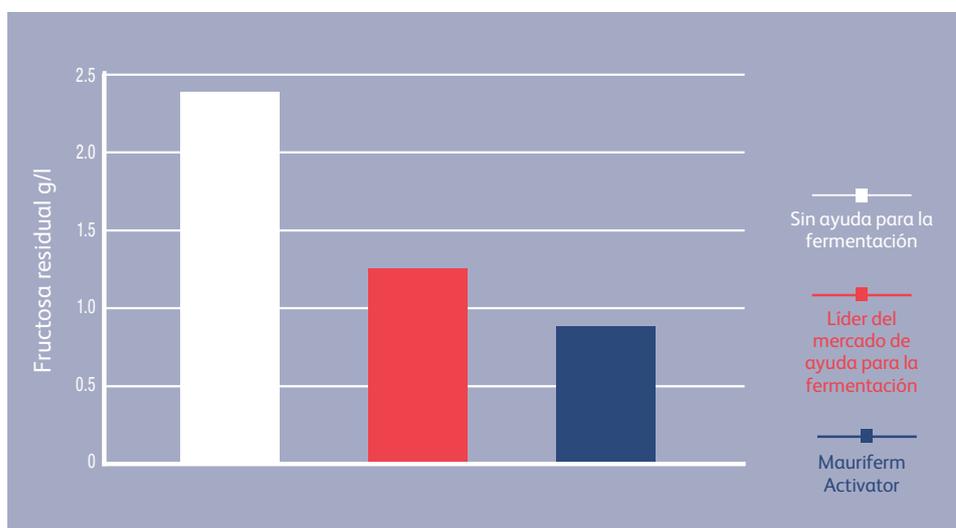
Mauriferm Activator proporciona esteroides y ácidos grasos insaturados

Las paredes celulares de levadura inactiva liberan esteroides y ácidos grasos insaturados que actúan como sustitutos del oxígeno en un entorno anaeróbico. Esto promueve el crecimiento y la durabilidad de la pared celular, produciendo una fermentación más coherente y fiable.

Mauriferm Activator mejora el perfil sensorial del vino

Mauriferm Activator suplementa las vitaminas y los oligoelementos esenciales, garantizando la viabilidad y la salubridad de la levadura en el curso de la fermentación. Este proceso elimina el riesgo de que la levadura produzca sabores o aromas indeseados. El aumento de los niveles de polisacáridos en Mauriferm Activator también puede tener un efecto positivo sobre la textura y la sensación en boca del vino.

Dosificación: Añada 30 g/hl directamente al zumo/mosto al inicio de la fermentación.



Pruebas realizadas con UOA MaxiThiol en un mosto de Chardonnay con déficit de nutrientes, un pH de 3,37 y una concentración de azúcar inicial de 240 g/l (glucosa/fructosa). Temperatura de fermentación 15°C. Resultados mostrados el día 21, momento en que la cantidad de glucosa era de 0,0 g/l. Se observaron las mismas relaciones con otras tres levaduras de vino. Los resultados pueden variar entre los diferentes zumos/mostos.