

## Ayudas para la fermentación

# GAMA DE PRODUCTOS MAURIFERM

## información del producto

Cada país cuenta con sus propios reglamentos y normativas en materia de elaboración de vino. Algunos aditivos están permitidos en algunos países pero no en otros, hecho que debe tenerse en cuenta a la hora de elaborar vino para exportación. Esta situación se aplica en particular a algunas vitaminas B en relación con reglamentos de la OIV y vinos exportados a la Unión Europea.

**He aquí un resumen de nuestros productos Mauriferm™ en relación con las exigencias de la OIV.**

### **Mauriferm™ Plus**

Esta ayuda para la fermentación única contiene levadura seca y paredes celulares inactivas, tiamina y fosfato diamónico. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Todos los ingredientes de esta ayuda para la fermentación están aprobados por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y cumplen los reglamentos de la Unión Europea para exportación.

### **Mauriferm™ Activator**

Esta ayuda para la fermentación contiene levadura seca inactiva. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas, además de mejorar la sensación en boca de los vinos. Los ingredientes utilizados en esta ayuda para la fermentación están homologados por la OIV y cumplen los reglamentos de la Unión Europea para exportación.

### **Mauriferm™ Gold**

Esta ayuda para la fermentación única contiene extracto de levadura y paredes celulares inactivas, fosfato diamónico, pantotenato de calcio, tiamina y nicotinamida. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Esta ayuda para la fermentación se puede utilizar en ciertos países para la elaboración de vino, sin embargo, no cumple los reglamentos de la OIV en la Unión Europea.

### **Maurivit™**

Maurivit es una mezcla de vitaminas puras exentas de aminoácidos y nitrógeno inorgánico. La combinación de vitaminas es óptima para favorecer el crecimiento de la levadura y la tasa de fermentación, así como para reiniciar fermentaciones paradas. Esta ayuda para la fermentación contiene vitaminas que no están homologadas por la OIV.

