

Attivante di fermentazione

ATTIVATORE MAURIFERM

informazione sul prodotto

Attivatore Mauriferm

fornisce ingredienti essenziali per la fermentazione dei lieviti, favorendo una forte crescita dei lieviti e riducendo la possibilità di fermentazioni ferme e lente.

L'attivatore Mauriferm ha un impatto positivo anche sul profilo organolettico del vino riducendo gli aromi sgradevoli ed esaltando la struttura e il gusto del vino.

L'attivatore Mauriferm migliora la fermentazione eliminando gli acidi grassi tossici

Le membrane cellulari inattive del lievito nell'attivatore Mauriferm assorbono gli acidi grassi saturi tossici a catena media. Questi acidi grassi tossici possono accumularsi nella fase di fermentazione, impedendo il trasporto di zucchero nelle cellule del lievito, causando dunque un rallentamento o un blocco della fermentazione.

L'attivatore Mauriferm fornisce steroli e acidi grassi insaturi

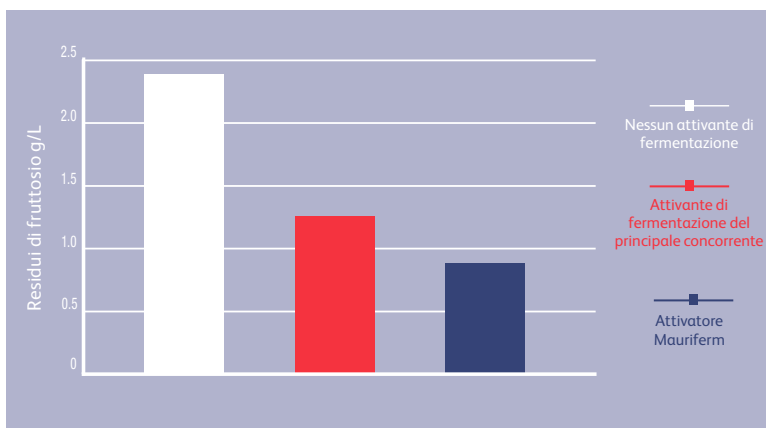
Le membrane cellulari inattive del lievito rilasciano steroli e acidi grassi insaturi che agiscono come sostituti dell'ossigeno in un ambiente anaerobico. Questo favorisce la crescita e la stabilità delle membrane cellulari e garantisce una fermentazione più affidabile e costante.

L'attivatore Mauriferm esalta il profilo organolettico del vino

L'attivatore Mauriferm è naturalmente ricco di vitamine essenziali e di tracce di minerali che assicurano che il lievito rimanga vitale e in salute nel corso della fermentazione. Questo garantisce che i lieviti non producano aromi o odori sgradevoli. I maggiori livelli di polisaccaridi nell'attivatore Mauriferm possono anche avere un effetto positivo sulla struttura e sul gusto del vino.

Dosaggio: Aggiungere 30 g/hL direttamente nel succo/mosto all'inizio della fermentazione.

Test eseguiti con UOA MaxiThiol inmosto di Chardonnay povero di nutrienti con un pH di 3,37 ed una concentrazione iniziale di zuccheri pari a 240 g/L (glucosio/fruttosio). Temperatura di fermentazione 15°C. I risultati mostrano nel 21° giorno che il glucosio era 0,0 g/L. Gli stessi livelli sono stati paragonati con altri tre lieviti per vino. I risultati possono variare in presenza di mosti diversi.



Attivatore Mauriferm

Contenuti	Lievito inattivato
% Azoto da IY	7.9%
Contenuto di DAP	Nessuno
Dosaggio	30 g/hL
Quando	Durante la reidratazione, all'inizio della fermentazione. In caso di fermentazioni lente, è possibile aggiungere 10 g/hL nell'ultimo terzo.
Contenuto totale di azoto aggiunto al dosaggio massimo	Contiene un po' di azoto (amminoacidi) ma non è una fonte significativa di APA.