

PREFFERM S

UNA PREPARACIÓN COMPLETA PARA UNA FERMENTACIÓN REGULAR Y LIMPIA

PREFFERM S es una preparación específica a base de derivados de levadura, vitaminas, nitrógeno asimilable y celulosa.

PROPIEDADES

PREFFERM S permite:

- un buen inicio de fermentación aportando los elementos necesarios para las levaduras (vitaminas, esteroides, nitrógeno asimilable) a fin de estimular los inicios de fermentación,
- una fermentación regular y sana,
- en caso de grado potencial alcohólico elevado, con **PREFFERM S** se logra una rápida fermentación alcohólica,
- evitar la producción excesiva de acidez volátil.
- una mejor revelación de los aromas por la levadura,
- suplir ciertas carencias en el mosto yema (turbidez demasiado débil, carencia de elementos nutritivos).

OBSERVACION

No es necesario añadir una cantidad de nitrógeno o de minerales complementarios.

PRECONIZACION DE EMPLEO

PREFFERM S debe diluirse a una temperatura de 20 a 30 °C en una cantidad 10 veces superior a su peso de agua, homogeneizar adecuadamente y añadirla a las levaduras previamente rehidratadas.

PREFFERM S también puede añadirse directamente en el mosto una vez se haya rehidratado y antes de inocular las levaduras secas.

DOSIS DE EMPLEO

10 a 30 g/hl.

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido frente a contaminantes, productos químicos susceptibles de desprender fuertes olores.

ENVASADO

Envoltorios poli-alu de 2.5 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL