

FICHA TECNICA

FERMACTIV POLI-SWEET

DERIVADOS DE LEVADURA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Fermactiv POLI-SWEET:

Aumento de la sensación dulce en boca

Derivado de levadura enológica específica que aporta alto contenido en polisacáridos, aumentando la sensación dulce de los vinos.

Fermactiv POLI-SWEET mejora la matriz coloidal del vino, alargando su vida.

MODO DE EMPLEO

Fermactiv POLI-SWEET en solución, en diez veces su peso en mosto o en agua e incorporar la mezcla al comienzo de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 a 40 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg
- Guárdelo en un lugar seco y fresco.
4 años en envase original cerrado.