

FERMACTIV THIOL

Nutriente orgánico, liberación de precursores aromáticos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMACTIV THIOL es un nutriente orgánico para la fermentación alcohólica, a base de autolisado de levadura enológica (*Saccharomyces* spp.)

Proporciona un contenido equilibrado de aminoácidos y vitaminas que permiten realizar una fermentación alcohólica segura y optimizar la liberación de precursores aromáticos presentes en las uvas-mostos.

FERMACTIV THIOL está especialmente indicado para la elaboración de variedades con perfil tiólico, como Sauvignon Blanc y Verdejo.

- El aporte de elementos clave, optimiza la capacidad de la levadura para liberar los compuestos varietales (tioles volátiles) a partir de precursores gracias a una mayor expresión de las actividades enzimáticas responsables (β -Liasas).
- Limita la producción de compuestos azufrados y evita subidas de temperatura que pueden ser perjudiciales para la calidad aromática.

MODO Y DOSIS DE EMPLEO

- • 20-40 g / hL en función de nitrógeno asimilable del mosto, la cepa de levadura utilizada, la concentración de azúcares del mosto y objetivo deseado para el producto.
- Para maximizar la producción de tioles y aromas varietales, añadir al mosto al inicio de la fermentación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 10 Kg

La fecha óptima de utilización de **FERMACTIV THIOL** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente.