

FERMACTIV TIRAJE

CLARIFICACION – VINIFICACION

Complejo a base de taninos, levaduras inactivadas y corteza de levadura

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Fermactiv Tiraje confiere volumen y graso a los vinos espumosos jóvenes.

La hidrólisis de las levaduras participa de manera importante en la calidad organoléptica de los vinos.

Los polisacáridos de las levaduras inactivadas mejoran la estabilidad de la espuma reforzando asimismo la estabilidad de los vinos.

Los taninos usados tradicionalmente en el tiraje, permite mejorar la clarificación en botella y participa en el brillo del vino.

DOSIS DE EMPLEO

6 g/hL en el tiraje

Dosis máxima legal: 66g/hL.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

* Bolsa de 500 g

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25 °C, al abrigo de la luz. No utilizar de nuevo un envase abierto de un año para otro.

La fecha máxima de utilización de **FERMACTIV TIRAJE** en su envase de origen está indicada en la etiqueta.