

CREAFERM EXTRA

**Activador, regulador de fermentación
A base de cortezas de levadura.**

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

CREAFERM EXTRA es un nutriente complejo de derivación biológica a base de componentes de cortezas de levaduras seleccionadas, ricos en aminoácidos, oligopéptidos, factores de crecimiento (vitaminas) y de supervivencia.

CREAFERM EXTRA representa una evolución dentro de la línea de activadores **EVER**. La cepa de levadura utilizada para el desarrollo de este nuevo producto ha resultado ser particularmente rica en ácidos grasos insaturados y en ergosterol, elementos fundamentales para mantener la correcta funcionalidad de la membrana celular de las levaduras a lo largo de todo el proceso fermentativo.

El aporte de aminoácidos, ácidos grasos y esteroides hace que **CREAFERM EXTRA** sea el activante ideal para usar en condiciones difíciles de fermentación y para la reactivación de las paradas fermentativas.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30 g/hL en mosto al inicio de la fermentación.

En caso de paradas de fermentación añadir 30 g/hL en el mosto-vino y esperar 24 h antes de reinocular la levadura.

Desleír **CREAFERM EXTRA** en un volumen de mosto equivalente a 10 veces su peso. Añadir a la masa en el momento de la inoculación, homogeneizando mediante un remontado.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de cortezas de levadura.

ENVASES

Paquete de 1 kg – Saco de 10 kg

El producto puede ser conservado en su envase original, en sitio fresco y seco, durante más de 24 meses.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad