

CREAFERM NO STOP

Activante específico para contrarrestar las fermentaciones lentas y las paradas de fermentación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CREAFERM NO STOP es un nutriente complejo específicamente formulado para las situaciones difíciles que se pueden encontrar en las etapas finales de fermentación, cuando se encuentran mayores situaciones de fermentaciones detenidas.

CREAFERM NO STOP es un producto hecho con levaduras inactivadas muy ricas en membranas celulares, que aportan ácidos grasos y esteroides fundamentales para el mantenimiento de la correcta fluidez y actividad de la membrana de la levadura.

Preservar la funcionalidad de los sistemas de transporte de la célula de la levadura ayuda la fermentación a seguir regular y completa.

Su uso es fundamental cuando se expresan primeros síntomas de reducción de la cinética de fermentación (debido a condiciones difíciles que se encuentran en los vinos o para una estrategia nutricional carente de factor de crecimiento y sobrevivencia).

CREAFERM NO STOP, con su fracción de cascaras de levadura, tiene una importante acción adsorbente contra los productos inhibidores de la fermentación.

CREAFERM NO STOP es un activante fundamental para vinos con fermentaciones paradas, porqué:

1. Quita las sustancias inhibidoras;
2. Aporta ácidos grasos y esteroides, factores necesarios para reiniciar el proceso;
3. Aporta una fracción de amonio fosfato, para cubrir eventuales carencias de nitrógeno.

COMPOSICIÓN

Preparado de cascaras de levaduras seleccionadas, amonio fosfato bibásico.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

20-40 g/hL en las etapas finales de fermentación.

Como regulador y en prevención de paradas: 20-30 g/hL

Como terapéutico de parada: 40 g/hL

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg

Sacos de 10 kg

Conservar en sitio fresco y seco.

Este es un producto considerado no peligroso, por lo tanto no necesita ficha de seguridad.

