

Attivante di fermentazione

ATTIVATORE MAURIFERM

informazione sul prodotto

Attivatore Mauriferm

fornisce ingredienti essenziali per la fermentazione dei lieviti, favorendo una forte crescita dei lieviti e riducendo la possibilità di fermentazioni ferme e lente.

L'attivatore Mauriferm ha un impatto positivo anche sul profilo organolettico del vino riducendo gli aromi sgradevoli ed esaltando la struttura e il gusto del vino.

L'attivatore Mauriferm migliora la fermentazione eliminando gli acidi grassi tossici

Le membrane cellulari inattive del lievito nell'attivatore Mauriferm assorbono gli acidi grassi saturi tossici a catena media. Questi acidi grassi tossici possono accumularsi nella fase di fermentazione, impedendo il trasporto di zucchero nelle cellule del lievito, causando dunque un rallentamento o un blocco della fermentazione.

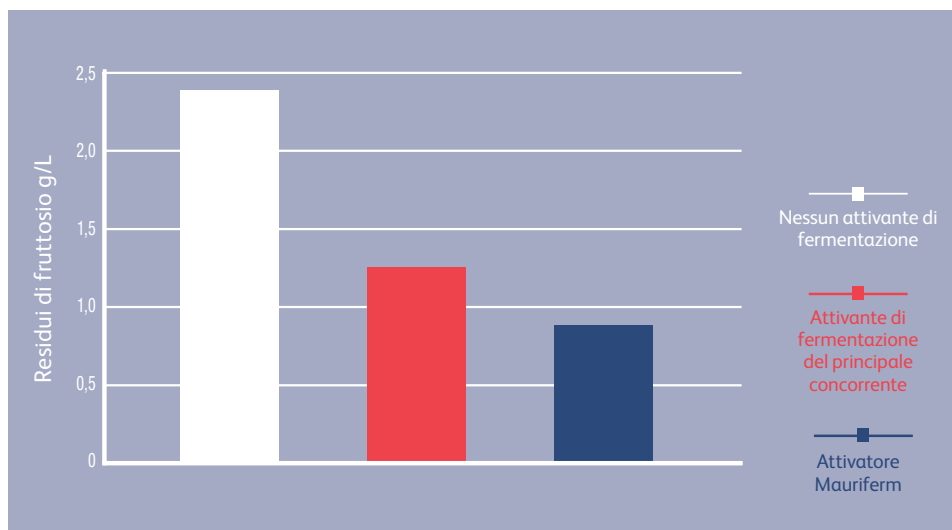
L'attivatore Mauriferm fornisce steroli e acidi grassi insaturi

Le membrane cellulari inattive del lievito rilasciano steroli e acidi grassi insaturi che agiscono come sostituti dell'ossigeno in un ambiente anaerobico. Questo favorisce la crescita e la durabilità delle membrane cellulari e garantisce una fermentazione più affidabile e costante.

L'attivatore Mauriferm esalta il profilo organolettico del vino

L'attivatore Mauriferm integra le vitamine essenziali e le tracce di minerali assicurando che il lievito rimanga vitale e in salute nel corso della fermentazione. Questo garantisce che i lieviti non producono aromi o odori sgradevoli. I maggiori livelli di polisaccaridi nell'attivatore Mauriferm possono anche avere un effetto positivo sulla struttura e sul gusto del vino.

Dosaggio: Aggiungere 30 g/HL direttamente nel succo/mosto all'inizio della fermentazione.



Test eseguiti con UOA MaxiThiol in succo di Chardonnay povero di nutrienti con un pH di 3,37 ed una concentrazione iniziale di zuccheri pari a 240 g/L (glucosio/fruttosio). Temperatura di fermentazione 15°C. I risultati mostrano nel 21imo giorno che il glucosio era 0,0 g/L.

Gli stessi livelli sono stati appurati con altri tre lieviti per vino. I risultati possono variare in presenza di succhi/mosti diversi.