

CREAFERM EXTRA

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

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

CREAFERM EXTRA es un nutriente complejo de naturaleza 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 INTEC.

En efecto, 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 esteroles 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 el mosto al inicio de la fermentación.

En el 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 lugar fresco y seco, durante más de 24 meses.

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

