



# FERMAID™ AT BLANC

NUTRIENTE COMPLEJO PARA LA ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

## Descripción

**FERMAID™ AT BLANC** es un nutriente complejo desarrollado para la nutrición de la levadura en fermentación de mostos blancos y rosados.

**FERMAID™ AT BLANC** combina factores esenciales para ayudar a la levadura a llevar a cabo la fermentación alcohólica de una manera eficiente, evitando desviaciones sensoriales y fermentaciones lentas originadas por la carencia de aminoácidos, factores de supervivencia, vitaminas y minerales en el mosto.

**FERMAID™ AT BLANC** aporta un buen equilibrio de nitrógeno inorgánico (DAP) y nitrógeno orgánico a partir de una levadura inactiva específica que contiene un aporte importante de soporte lipídico (factores de supervivencia) esencial para la levadura en fermentaciones de mostos muy limpios. Esta complementado con tiamina (vitamina B1).

## Aplicaciones

En condiciones de no deficiencia en nitrógeno, adicionar **FERMAID™ AT BLANC** a 1/3 de fermentación alcohólica.

En caso de deficiencias elevadas en nitrógeno, se recomienda la adición de **FERMAID™ AT BLANC** en dos fases:

- Al inicio de la fermentación para asegurar un buen crecimiento de levadura durante la fase exponencial.
- A 1/3 de la fermentación alcohólica para el buen estado de la levadura durante la fase estacionaria.

Se utiliza en la fermentación de variedades blancas, especialmente las neutras, para la óptima producción de aromas por parte de la levadura.

## Dosis e instrucciones de empleo

	NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en mg/L	
	30g/hL producto adicionado	40g/hL de producto adicionado
<b>FERMAID™ AT BLANC</b>	48 mg/L	64 mg/L

- Dosis recomendada: 30-40 g/hL
- **Dosis máxima (EEC): 40 g/hL**
- Adicionar al mosto durante la fermentación alcohólica.

## Presentación y conservación

- Bolsas de 2,5 kg.
- Almacenar en lugar seco y fresco evitando exposición directa al sol y aromas fuertes por debajo de 25° C.
- La fecha de caducidad respetando la temperatura de almacenamiento recomendada es 4 años desde la fecha de producción.

*La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.*

Distribuidor:

