

E FERM HCT

Descrizione

E Ferm Hct è una parete cellulare pura prodotta mediante autolisi del lievito *Saccharomyces cerevisiae*,

Attiva tutte le fasi che esaltano le componenti organolettiche del vino aumentandone anche i caratteri di stabilità chimico-fisica nei prodotti finiti.

Se utilizzata in modo ottimale verranno prodotti vini di elevata caratura.

Grazie alle sue proprietà protettive contribuisce alla stabilità del prodotto, al mantenimento del colore e della freschezza aromatica.

Campo d'impiego

Per uso enologico.
Conforme alle Norme CE

Composizione

E Ferm Hct è una parete cellulare di lievito puro, ricca in beta-glucani e mannani. I componenti del prodotto non provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Modalità d'uso

Diluire il prodotto in un quantitativo di mosto o mosto-vino pari a 5-6 volte il suo peso. Miscelare in modo energico e aggiungere al mosto o mosto-vino:

- prima della fermentazione malolattica eventuale.
- durante le fasi di affinamento del vino nuovo.

Nota: Attenersi comunque, dove il prodotto è previsto, allo schema di lavorazione progetto.

Dosaggio

5-40 g/hl

Aspetto del prodotto

Polvere micronizzata

Confezione

Sacco da 1 kg o 25 kg in PE inerte.

Stoccaggio

Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Analisi chimica

Composizione media

Materia secca	> 95%
Proteine	< 30%
Polisaccaridi tot.	50%
Grassi	11%
Ph (sol.al 2%)	5,6-5,8
Sodio	275 mg/100 g
Potassio	300 mg/100 g
Magnesio	20 mg/100 g
Calcio	50 mg/100 g
Fosforo	1200 mg/100 g

ALLERGENI

Presenza nel prodotto No