BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020
La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

PROPHERM C

BIOATTIVANTE E REGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE E RIFERMENTAZIONE

La fermentazione alcolica è un processo indispensabile per la trasformazione del mosto in vino. Far avvenire questo processo nel migliore dei modi significa creare le premesse, unitamente ad una materia prima di qualità, per l'ottenimento di un ottimo vino. Tale consapevolezza ha spinto la ricerca scientifica ad elaborare preparati in grado di creare tutte le condizioni chimiche, fisiche, nutrizionali e biologiche ideali per ottenere un decorso fermentativo regolare e privo di complicazioni.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

PROPHERM C è un **bioregolatore nutrizionale e fisico** indispensabile per un corretto processo fermentativo. Da un lato **garantisce un equilibrato apporto di sostanze azotate (sali ammoniacali), amminoacidi (membrane cellulari) e vitamine** che consentono di accelerare lo sviluppo dei lieviti inoculati. Dall'altro lato l'utilizzo di **PROPHERM C**, grazie alla presenza di cellulose e di silice, **permette di creare le condizioni di torbidità ideali a far rimanere omogeneamente sospesi i lieviti in tutta la massa da fermentare.** Tutto ciò permette un veloce e totale consumo degli zuccheri disponibili ed un maggiore svolgimento di alcol. **Eccellente applicazione di PROPHERM C si ha nelle fermentazioni in bianco** dove le tecniche di sfecciatura statiche e dinamiche impoveriscono il mosto di nutrimenti quali: polipeptidi, steroli, acidi grassi insaturi e di sostanze colloidali in sospensione. Un equilibrato apporto di nutrienti, come quello fornito da **PROPHERM C**, rappresenta la soluzione migliore per la prevenzione degli arresti di fermentazione e di tutti gli inconvenienti ad essi connessi. Il vigore con cui si svilupperanno i lieviti inoculati garantirà una netta prevalenza di questi sulla flora microbica indigena consentendo così anche un minor uso di SO_2.

COMPOSIZIONE:

sali di ammonio solfato e ammonio fosfato bibasico in associazione con membrane di lieviti inattivi, cellulosa e gel di silice.

APPLICAZIONE:

in mosti e vini come attivatore e regolatore della fermentazione e della rifermentazione.

DOSI: 15-30 g/Hl.

E'consigliabile effettuare l'analisi dell'azoto prontamente assimilabile (APA) attraverso la determinazione del numero di formolo al fine di aggiungere la giusta dose in funzioni delle reali necessità. ***Questo prodotto apporta circa il 15% di APA*** *(10 g/Hl apportano circa 15 mg/L di APA)*

CRCBIOTEK SRL
Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it

MODALITÀ D'IMPIEGO:

solubilizzare la dose prestabilita in acqua tiepida e aggiungere alla massa in rimontaggio.

CONFEZIONI:

- Pacchi 1 Kg
- Sacchi 25 Kg

CONSERVAZIONE:

mantenere in luogo fresco ed asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

PER USO ENOLOGICO - CONFORME REG. UE 606/2009

UNI EN ISO 9001:2015
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

CRC Biotek®
BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE