

## REALÇA OS AROMAS DE FRUTOS TROPICAIS EM MOSTOS BRANCOS E ROSÉS E AUMENTA A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE

FERMENTAN WHITE CONTÉM UMA MISTURA DE DOIS FORTES GRUPOS DE ANTIOXIDANTES: TANINOS GÁLICOS E LEVEDURAS INATIVAS RICAS EM PEPTÍDEOS ANTIOXIDANTES (GLUTATIÃO).

- ▶ A aplicação **FERMENTAN WHITE** durante a fermentação de mostos brancos e rosés aumenta a proteção dos aromas varietais e dos aromas secundários resultantes da fermentação alcoólica. A concentração de aminoácidos e peptídeos sulfurosos é uma fonte de precursores aromáticos que a levedura pode utilizar para a produção de aromas tropicais.
- ▶ **FERMENTAN WHITE** promove a estabilidade, frescura e a intensidade dos aromas do vinho.
- ▶ **FERMENTAN WHITE** é aconselhado para vinhos brancos e rosés quando se pretende realçar as notas de frutos tropicais, com uma ação antioxidante e proteção de aromas.
- ▶ Para beneficiar do efeito organolético dos precursores aromáticos provenientes do tanino, adicionar **FERMENTAN WHITE** durante a fermentação.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Mosto branco: 2 a 20 g/hL

Mosto rosé: 5 a 20 g/hL

Aplicar no mosto durante as primeiras 48 horas após a inoculação da levedura.

Dissolver o **FERMENTAN WHITE** em água ou mosto na proporção de 1:10 e adicionar a solução ao mosto de preferência com um tubo Venturi.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó castanho claro

Composição: Mistura de taninos gállicos e leveduras inativas *Saccharomyces cerevisiae* com elevado teor de peptídeos com efeitos antioxidantes.

Azoto orgânico na levedura inativa < 9,5% de matéria seca (N equivalente).

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, ventilado e seco.

Após abertura manter a embalagem bem fechada e armazenada nas condições descritas anteriormente e utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.