

# fermipure 100 %

## PROPIEDADES:

Con **FERMIPURE 100 %**, podemos acabar con los riesgos de paradas de fermentación utilizando un producto 100 % orgánico de origen de levadura favoreciendo la multiplicación celular.

Resulta especialmente útil su utilización en vinos pobres en elementos nutritivos y ricos en elementos tóxicos que provocan una importante disminución de la viabilidad de las levaduras y por lo tanto una ralentización de la fermentación.

Para la realización de una fermentación alcohólica adecuada y sin sobresaltos se recomienda una cantidad de Nitrogeno Facilmente Asimilable (NFA) sobre 150 mg/L.

Con la mínima dosificación de Fermipure 100% logramos incrementar en torno a 20 mg/L de nitrógeno asimilable.

## DOSIS:

30-60 gr. /HL

Se recomienda su adicción al comienzo de la fermentación una vez comenzada la pérdida de los primeros puntos de densidad.

## MODO DE EMPLEO:

Realizar una disolución en mosto con la dosis requerida y añadir al depósito.



## CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

## ENVASE:

Bolsas de 1 kg. Caja de 20 Kg.  
Sacos de 10 y 25 Kg.