



FR-PLUS

Lievito secco inattivo naturalmente
ricco in glutazione

FR-PLUS è un coadiuvante di fermentazione a base di lievito inattivato naturalmente ricco in glutazione. Ha un elevato potere antiossidante per proteggere l'aromaticità e la freschezza dei vini bianchi, rosati e rossi giovani.

PROPRIETÀ

FR-PLUS grazie anche a questo tripeptide, interviene naturalmente a protezione dei componenti aromatici varietali e fermentativi e rallenta la formazione dei composti responsabili dell'invecchiamento atipico (sotolone o il 2-amminocetofenone).

FR-PLUS principalmente:

- Previene l'invecchiamento aromatico dei bianchi, rosati e rossi giovani
- Rallenta la perdita degli aromi floreali e fruttati dei vini giovani specialmente dei tioli
- Migliora il volume dei vini bianchi
- Aumenta la vitalità dei lieviti (specialmente a fine fermentazione)
- Migliora la permeabilità della membrana dei lieviti

APPLICAZIONI

FR-PLUS è indicato per la produzione di tutti i tipi di vini bianchi, rosati varietali, rossi giovani. Si consiglia il suo utilizzo nelle tecniche di vinificazione e fermentazione in riduzione e nei vini aromatici bianchi e rosati.

ISTRUZIONI PER L'USO NELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Predispendere **FR-PLUS** in mosto-vino nella misura di 1:10 e aggiungere lentamente entro 12 ore dall'inizio della fermentazione alcolica.

DOSE

Mosti bianchi e rosati 20-30 g/hl

CARATTERISTICHE

Aspetto: Polvere beige chiaro

Solubilità: Alta dispersibilità in acqua o nel mosto

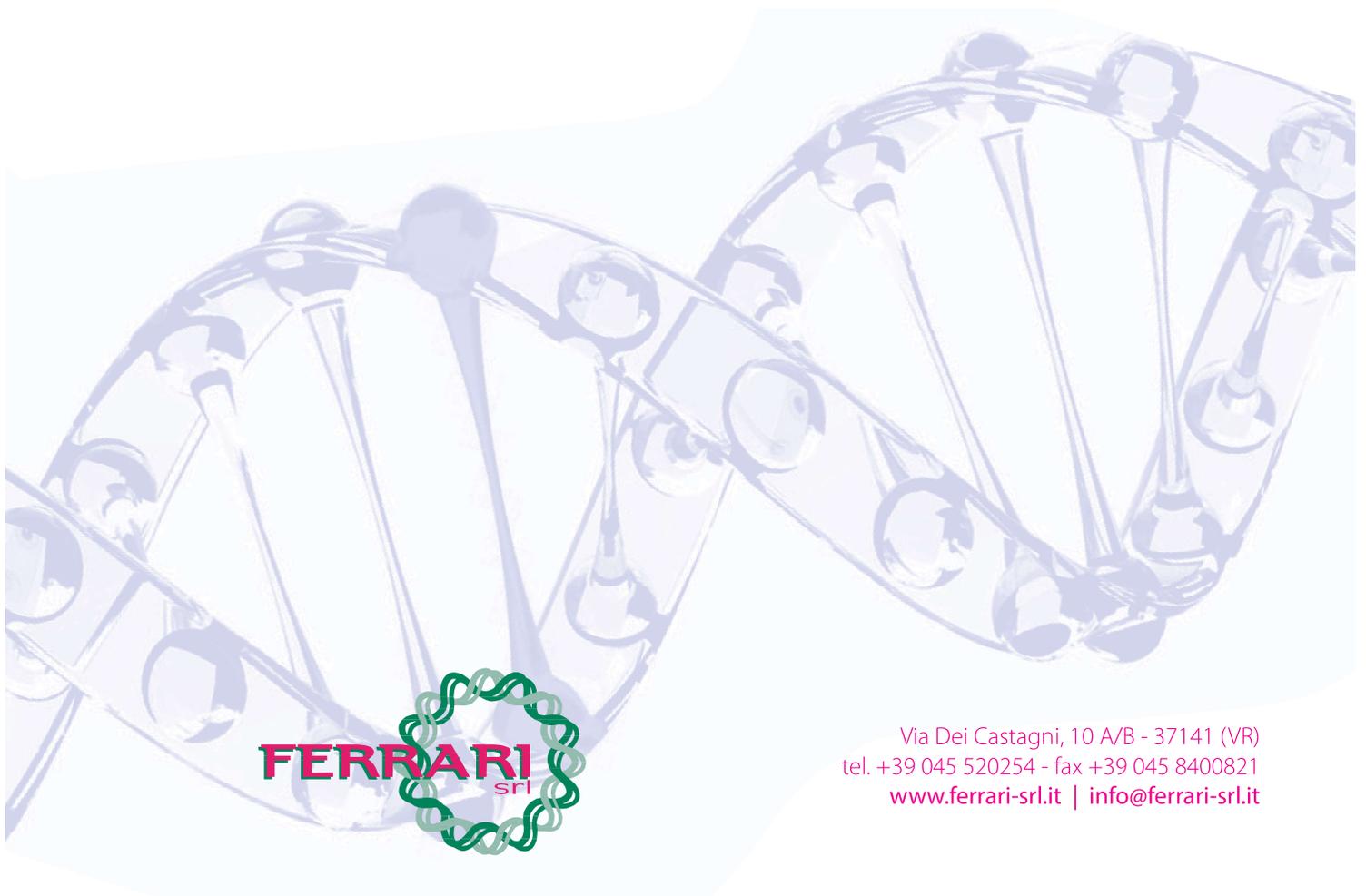
CONFEZIONE

FR-PLUS è distribuito in confezioni da 5 e 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo asciutto, lontano dalla luce ad una temperatura inferiore ai 20°.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.



Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 (VR)
tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821
www.ferrari-srl.it | info@ferrari-srl.it