



FR-SCORZE

Scorze di lievito purificate
ottenute da *Saccharomyces cerevisiae*.

FR-SCORZE è un preparato di pareti cellulari di lievito da uno specifico ceppo di *Saccharomyces Cerevisiae*, purificato per non cedere odori estranei al vino e con specifiche caratteristiche adsorbenti delle sostanze tossiche (esempio gli acidi grassi a catena corta C8-C10) che causano gli arresti di fermentazione.

PROPRIETÀ

FR-SCORZE con la sua attività adsorbente e detossificante aiuta a:

- Adsorbire gli acidi grassi inibitori della fermentazione
- Adsorbire eventuali residui di fitofarmaci
- Migliorare la permeabilità delle membrane dei lieviti
- Stimolare la fermentazione alcolica che si amplifica con una successiva aggiunta di **FR-TOP**
- Favorire la fermentazione malolattica

APPLICAZIONI

FR-SCORZE viene impiegato:

- Nei casi di arresto di fermentazione
- Come preventivo nel caso di fermentazioni difficili o che abbiano la tendenza a rallentare al termine della fermentazione stessa

ISTRUZIONI PER L'USO

Predisperdere **FR-SCORZE** in acqua a temperatura ambiente nella misura di 1:10.

Aggiungere la soluzione predispersa di **FR-SCORZE** nella massa da trattare, mantenere in agitazione almeno per un'ora procedendo poi all'inoculo.

In caso di arresti fermentativi: attendere 24 ore tra il trattamento con **FR-SCORZE** e l'inoculo di un lievito alcoligeno. Con l'inoculo del lievito è buona norma aggiungere la dose massima di **FR-TOP** per favorire la moltiplicazione del lievito e ridurre la durata della fermentazione.

Specialmente nei casi difficili e/o con aumento del valore di acidità volatile, prima di aggiungere **FR-SCORZE**, si raccomanda di eseguire un travaso o centrifugazione del prodotto e correggere il quantitativo di anidride solforosa.

DOSE

La dose massima di impiego legalmente consentita: 40 g/hl.
Mosti bianchi e rosati 20-30 g/hl – Mosti rossi 30-40 g/hl.

CARATTERISTICHE

Aspetto: Polvere fine di colore beige chiaro.
Solubilità: Alta dispersibilità in acqua o nel mosto.

CONFEZIONE

FR-SCORZE è distribuito in confezioni da 1 kg e da 10 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