

FERMACTIV POLI-FRESH

DERIVADOS DE LEVADURA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FERMACTIV Poli -Fresh:

Mejora de la estabilidad de aromas y frescor de los vinos.

Derivado de levadura enológica específica con alta capacidad antioxidante.

FERMACTIV Poli-fresh evita la oxidación de compuestos aromáticos. Permite obtener vinos más frescos con aromas más estables a lo largo de la vida del vino.

FERMACTIV Poli-fresh mejora la boca del vino reduciendo las sensaciones secantes y aumentando el frescor.

MODO DE EMPLEO

FERMACTIV POLI-FRESH en solución, en diez veces su peso en mosto o en agua e incorporar la mezcla al comienzo de la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 a 40 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 Kg

Guárdelo en un lugar seco y fresco.

4 años en envase original cerrado.