

01

PROPOSTA DE RESOLUÇÃO

Dosagem para 1000L

CONTACTE-NOS PARA MAIS INFORMAÇÕES.

LABORATORIO@XISTOAZUL.PT

259957040

A Xisto Azul possui uma ampla gama de nutrientes que fornecem diversas soluções para diferentes condições e objetivos.

Compreender as exigências nutricionais das leveduras é fundamental para se obter uma fermentação bem sucedida e evitar **paragens de fermentação**.

I. INTERVIR DE FORMA A IMPEDIR O DESENVOLVIMENTO DE BACTÉRIAS INDESEJÁVEIS

- Filtração ou transfega
- Eliminação de eventuais inibidores de fermentação

↘ **Aplicação de 400g de Nutriferm Control (24H em contacto)**

II. PREPARAÇÃO Nº1

- 17L de mosto
- 17L de água isenta de cloro
- 750mL de Suavigum
- 100g de Nutriferm Energy

III. PREPARAÇÃO Nº2

- 0,5 Kg Ferm WS (**OPCIONAL: Ferm TT, TOP 15**)

- ↘
- **S. cerevisae;**
 - Levedura Frutofílica
 - ↑ Tolerância de Temperatura - 16-30°C
 - Tolerância ao teor Alcoólico até 18%
 - ↓ Exigência nutricional

- 50g de Nutriferm Energy
- 5L de água de garrafão a 35 °C
- Aguardar 20 minutos

IV. ADICIONAR A 2ª PREPARAÇÃO À 1ª

V. MEDIR A DENSIDADE DO PREPARADO FINAL

- Quando a densidade atingir os 1000/1005 adicionar ao volume de vinho total o preparado 1 e 2 e adicionar **100g de Nutriferm Advance**.