

FUSION NATO PLUS

Ficha Técnica

Ultima actualización Enero 2024

Producto

Fusión Nato Plus es un nutriente 100% orgánico para fermentaciones de alta calidad.

Fusión Nato Plus es un nutriente que aporta levaduras inactivas, extracto de levadura, cortezas celulares, minerales esenciales y tiamina.

Promueve un crecimiento regulado de las levaduras, para alcanzar la biomasa suficiente para producir la fermentación alcohólica.

Fusión Nato Plus ayuda a promover la expresión aromática, limita la producción de SO₂, mejora la eficiencia de sulfito.

Dosis de empleo

- 10 a 40 g/hl dependiendo, entre otras cosas, del mosto nitrógeno asimilable, cepa de la levadura utilizada, la concentración de azúcares en la fermentación.

Presentación

Sacos de 10 kilos.

Conservación

Conservar en un lugar seco y sin olores.

A una temperatura inferior a 25°C.

Duración: 3 años a partir de la fecha de elaboración rotulada en el envase.



Producto
Nutriente



Tipo
Levaduras inactivas,
extracto de levaduras,
cortezas celulares,
minerales esenciales y
tiamina



Recomendada
Para fermentación de vinos
blancos y tintos.

www.puntoinsumo.cl

ventas@puntoinsumo.cl