



# FR-TOP

Attivante di fermentazione a base di lieviti totalmente autolisati specifici per la nutrizione dei lieviti selezionati.

**FR-TOP** è un attivante di fermentazione a base di lieviti totalmente autolisati che apportano al prodotto un alto contenuto di azoto organico solubile/assimilabile notevolmente superiore ad altri derivati di lieviti inattivi, di sali minerali e vitamine.

La carenza di uno o più elementi può pregiudicare il normale svolgimento della fermentazione fino a determinarne l'arresto.

## PROPRIETÀ

**FR-TOP** essendo un attivante di fermentazione a base di lieviti totalmente autolisati è particolarmente ricco di amminoacidi, nucleotidi e vitamine. Migliora la permeabilità delle membrane dei lieviti, aumenta la vitalità dei lieviti specialmente a fine fermentazione, aumenta la tolleranza all'alcol e migliora l'assimilazione dell'ammonio di origine minerale. Inoltre, previene gli arresti di fermentazione, la formazione di odori solforati, riduce la durata delle fermentazioni, garantisce fermentazioni complete e svolge il ruolo di agente intorbidante naturale in presenza di mosti eccessivamente limpidi.

## APPLICAZIONI

**FR-TOP** viene impiegato:

- Per riequilibrare l'azoto organico nel mosto
- Nelle fermentazioni difficili
- Nella vinificazione in rosso ove migliora la stabilità del colore
- Per ridurre la durata della fermentazione
- Per agevolare la fermentazione malolattica se utilizzato al termine della fermentazione alcolica
- Per aumentare il contenuto di mannoproteine e polisaccaridi
- Negli arresti fermentativi dopo l'aggiunta di **FR-SCORZE**

## ISTRUZIONI PER L'USO NELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Può essere aggiunto: all'inizio della fermentazione, oppure quando la densità del mosto è diminuita di un terzo con l'eventuale aggiunta di sali minerali (ammonio fosfato o ammonio solfato) o al termine della fermentazione alcolica per favorire, se occorre, la fermentazione malolattica.

Si consiglia di diluire lentamente l'attivante **FR-TOP** in mosto-vino in rapporto 1:10.

## DOSE

Mosti bianchi e rosati 10-30 g/hl – Mosti rossi 20-40 g/hl.

20 g/hl di FR-TOP apportano 20 ppm di Azoto Prontamente Assimilabile

## CARATTERISTICHE

Nella filosofia aziendale della Ferrari Srl di fornire alle cantine prodotti di qualità in purezza, l'attivante di fermentazione totalmente organico **FR-TOP** può essere usato anche congiuntamente con ammonio fosfato e/o ammonio solfato. Questo permetterà all'operatore di crearsi degli attivanti di fermentazione in funzione delle esigenze tecniche di cantina.

Aspetto: Microgranulato fine di colore beige chiaro.

Solubilità: Alta disperdibilità in acqua o nel mosto.

## CONFEZIONE

**FR-TOP** è distribuito in confezioni da 5 e 20 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](http://www.ferrari-srl.it) | [info@ferrari-srl.it](mailto:info@ferrari-srl.it)