

# EXTRA PM

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRA PM** es un activador de fermentación específico para la toma de espuma.

Este activador permite :

- Garantizar una actividad óptima de las levaduras durante la « toma de espuma », tradicional, Charmat, ancestral
- Conservar las capacidades de intercambio de las membranas sobre todo en el caso de inoculación continua
- Garantizar un estado fisiológico de la levadura perfecto sobre todo en fase de declinación (tras 2,5 kg de presión)

**EXTRA PM** contiene levaduras inactivadas naturalmente ricas en Glutación, lo que mejora :

- El potencial de crianza de los vinos en condiciones controladas. (limita los fenómenos de reducción durante la "toma de espuma")
- La preservación de los aromas varietales (frutal)
- La redondez, la finura y la longitud de los vinos espumosos producidos.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Poner en solución **EXTRA PM** en 10 veces su peso en vino e incorporar a la mezcla.

La utilización de **EXTRA PM** debe ir acompañada de la adición de PHOSPHATES TITRES en la mezcla con el fin de garantizar una "toma de espuma" segura.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 10 a 30 g/hL según la sensibilidad del vino a la reducción y las dificultades de la "toma de espuma".

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En envases de 1 kg

Consérvese en local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.  
Una vez abierto el producto utilícese rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España