

ANCHOR CONQUER

Conquer faz parte da gama de nutrientes Sustenance que são usados para ajustar o teor de azoto e o conteúdo nutricional do vinho de forma a garantir uma fermentação alcoólica de qualidade sob condições difíceis.

COMPOSIÇÃO

Leveduras inativadas, leveduras autolisadas, fosfato de diamónio (DAP) e tiamina.

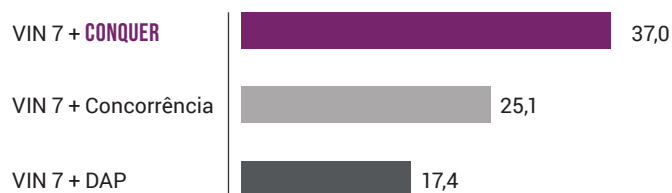
Conquer é um nutriente completo e complexo que atua como fonte de azoto orgânico e mineral, além de fornecer tiamina. Os fatores de sobrevivência e de crescimento proporcionados pela matéria prima orgânica estão prontamente disponíveis para melhorar a capacidade de sobrevivência da levedura, mesmo sob condições de fermentação difíceis.

PORQUÊ USAR CONQUER?

Conquer proporciona uma fonte complexa de azoto orgânico e inorgânico durante a fermentação, bem como, vitaminas, minerais, oligoelementos aminoácidos e fatores de resistência ao stress, como esteróis e ácidos gordos insaturados. Os fatores de resistência ao stress asseguram a integridade da membrana, especialmente na parte final da fermentação, bem como protegem a levedura contra os inibidores de de ácidos gordos de cadeia média que poderiam influenciar negativamente a fermentação.

- Os fatores de sobrevivência asseguram a funcionalidade ótima da célula sob condições de stress durante a fermentação
- Proporciona nutrição ótima que permite obtenção de maior intensidade aromática, equilíbrio, complexidade e perfil aromático
- Melhoramento dos aromas fermentativos devido à otimização do metabolismo da levedura

Compostos aromáticos voláteis totais (mg/L) com levedura VIN 7 e aplicação de **CONQUER** num Moscatel italiano. Com **CONQUER**, a produção de aromas é aumentada até cerca de 113% quando comparada com um produto da concorrência ou DAP.



DOSAGEM

20 - 40 g/hL (10 g/hL fornece 10.5 mg/L ou ppm de YAN)

UTILIZAÇÃO

Aplicar Conquer no início da fermentação, após a conclusão da fase lag da levedura. Se forem necessárias duas adições, adicionar metade da dosagem no início da fermentação e a segunda dose não mais tarde que quando metade dos açúcares estejam consumidos. Dissolver o produto em 20 vezes o seu peso de mosto ou água quente, evitando a formação de grumos, antes de adicionar à cuba ou barrica com homogeneização.

EMBALAGEM: TOTALMENTE RECICLÁVEL

Disponível em:

- Embalagem de 1 kg reselável, totalmente reciclável (caixa: 10 x 1 kg)
- Embalagem de 5 kg reselável, totalmente reciclável (caixa: 2 x 5 kg)

ARMAZENAMENTO

Conservar num local fresco, seco, numa zona bem ventilada afastada da luz solar direta (< 20 °C). Evitar humidade e temperatura elevada.

Prova de preferência com VIN 13 e **CONQUER** comparado com um nutriente da concorrência e DAP.

