



MOSTO EM PÓ

Ficha técnica.

Biomassa bem cuidada e alta eficiência fermentativa.

O mosto em pó é uma opção inovadora de alta concentração, composto de macro e microelementos para o maior rendimento e aproveitamento por bactérias, leveduras ou fungos filamentosos. Sua composição ainda inclui vitaminas e agentes promotores do crescimento microbiano.

A contaminação cruzada por indivíduos concorrentes pelo mesmo substrato é um dos maiores motivos de prejuízos e perda de tempo nas etapas de produção de biomassa e fermentação. O MOSTO EM PÓ além de ser formulado a favorecer o microrganismos de interesse ainda pode ser produzido com agentes biocidas opostos as principais contaminações de cada processo.

Composição

Macroelementos:

Fonte de carbono e nitrogênio.

Microelementos:

Sais minerais e vitaminas.

Inóculos

Ativa os microrganismos, deixando ativos para receber a matéria prima. Sejam caldo de cana, mosto de uva, cítricos e diversos.

Diluição de 1kg em 10 partes.

Dose recomendada

Multiplicação celular: 1 kg para 10 partes.

Fermentação: 2 kg para 15 partes.

Paradas de processo

Utilizado em paradas inesperadas do processo, evitando mortalidade celular. Biomassa em sua atividade basal para recomeço sem perdas da produtividade.

Diluição de 1kg em 10 partes.

Conservação

Armazenar em local seco, longe de umidade e ao abrigo de luz.

Ativação de liofilizados

Para a melhor ativação de microrganismos liofilizados aumentando a viabilidade celular e brotamento.

Diluição de 1kg em 20 partes.

Excelente quando usado como preparado fermentativo inerte para fermentação de elementos traços, tais como soro de leite, mel de abelha, frutas, flores, madeiras entre outros.

Na perfumaria, probióticos, aromatização e vinagreiras como matéria prima constante, sem necessidade de safra.

**Prazo de validade
12 meses.**

**Embalagem
Sacos de 20 kg.**