

# PROVITAL FRUITY

Autolysat de levure - 100 % biologique

## DESCRIPTION

**PROVITAL FRUITY** est un activateur biologique pour la préparation du pied de fermentation et l'inoculation de la levure sèche active, à base d'autolysat de levure *Saccharomyces cerevisiae* spécifiquement développé pour la nutrition des levures et pour l'activation de la fermentation alcoolique.

**PROVITAL FRUITY** est un activateur riche en facteurs de survie (acides gras insaturés et stérols) et contribue à la production naturelle d'arômes fruités, tant dans les vins blancs que dans les vins rouges, en augmentant la complexité du profil aromatique du cépage d'origine recherché.

La richesse particulière en protéines extraites de la levure le rend efficace également comme clarifiant ciblé aux phénols oxydables. (Règl. UE n. 144/2013 – annexe I)

## COMPOSITION

Pur autolysat de levure

## EMPLOI

**PROVITAL FRUITY** est indiqué pendant la préparation du pied ou directement dans le moût.

Dans le processus de préparation du pied de levure, **PROVITAL FRUITY** doit être suspendu dans l'eau (au moins 5 fois son poids) juste avant l'ajout de la levure active déshydratée.

S'il est employé directement dans le moût, **PROVITAL FRUITY** doit être préalablement suspendu dans un volume de moût égal au moins à 5 fois son poids.

## MODE D'EMPLOI

Disperser **PROVITAL FRUITY** dans un volume de 5 à 10 fois son poids en eau ou directement dans le moût.

Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au moût en fermentation avec un remontage garantissant l'homogénéisation.

## DOSES D'EMPLOI

La dose recommandée est d'environ 10-40g/hl de moût.

**PROVITAL FRUITY** ne contient pas de sels d'ammonium. Selon la teneur en Azote Facilement Assimilable (AFA), de l'azote ammoniacal peut être ajouté au moment le plus opportun.

## CONDITIONNEMENTS

De 1 kg et de 20 kg

## CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dans de brefs délais.

## DANGEROUSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.