

PROVITAL ENERGY ST

Activant organique 100%

DESCRIPTION

Préparation à base de levure inactive spécifique pour la nutrition de la levure. Enrichit le milieu en facteurs nutritifs (azote aminoacidique) et en substances lipidiques essentielles pour la levure (acides gras insaturés et stérols).

Stimule la multiplication cellulaire, garantit une richesse en facteurs de survie (acides gras insaturés et stérols) également dans les cellules filles des générations successives.

Cette richesse améliore la fonctionnalité de la membrane cellulaire de la levure garantissant une fermentation régulière et une résistance aux degrés alcooliques élevés.

Apporte de l'azote organique et des acides aminés précurseurs d'arôme.

La préparation a un pouvoir adsorbant élevé envers les toxines exogènes (ochratoxines et résidus de produits phytopharmaceutiques) et les produits inhibiteurs libérés par la levure elle-même pendant la fermentation alcoolique.

Le produit se présente sous forme de poudre de couleur marron clair.

COMPOSITION

Pur autolysat de levure

UTILISATION

Nutriment pour la préparation du pied de fermentation des levures et pour les premières phases de la fermentation alcoolique.

MODE D'EMPLOI

Disperser le Provital Energy ST dans un volume de 5 – 10 fois son poids d'eau ou directement dans le moût.

Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter à l'eau du pied de fermentation ou au moût à fermenter.

DOSES D'EMPLOI

Dose conseillée : 10 - 40 g/hl

CONDITIONNEMENTS

De 1 kg et de 20 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à compter 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 rapidement.

DANGER

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 professionnel exclusif.