

PROVITAL THIOL

Autolysat de levure - 100 % organique

DESCRIPTION

PROVITAL THIOL est un activant organique 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 THIOL** est un activant extrêmement riche en facteurs de survie (acides gras insaturés et stérols) et d'une fraction élevée d'acides aminés soufrés précurseurs d'arômes. En fermentation alcoolique, contribue à donner vitalité et résistance à la levure dans les conditions de fermentations extrêmes, comme les hauts degrés alcooliques, l'hyper-réduction, les fermentations à basses températures et en prise de mousse. **PROVITAL THIOL** est particulièrement équilibré en microéléments et est conseillé dans les toutes premières phases de préparation de l'inoculum de la levure. La richesse particulière en protéines extraites de la levure le rend efficace également comme clarifiant ciblé aux phénols oxydables. (Règ. UE n. 144/2013 – annexe I).

COMPOSITION

Pur autolysat de levure

UTILISATION

PROVITAL THIOL est indiqué pendant la préparation du pied ou directement dans le moût, en particulier avec la levure UOA MaxiThiol, contribuant à exalter les thiols volatils et les esters fruités grâce à l'apport élevé d'acides aminés soufrés précurseurs d'arômes. Dans le processus de préparation du pied de la levure **PROVITAL THIOL** doit être suspendu dans l'eau (au moins 5 fois son poids) juste avant l'ajout de la levure active déshydratée. S'il est utilisé directement dans le moût **PROVITAL THIOL** doit être préalablement suspendu dans un volume de moût égal à au moins 5 fois son poids.

MODE D'EMPLOI

Disperser le Provital Thiol dans un volume de 5 – 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 20-40g/hl de moût.

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

CONFEZIONI

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.