

## PROVITAL BASIC

Activant complexe de fermentation composé de levure inactive, phosphate d'ammonium dibasique et thiamine

### DESCRIPTION

Préparation à base de levure inactive et de phosphate d'ammonium dibasique spécifique pour la nutrition de la levure. Garantit une nutrition complète à la levure en enrichissant le moût d'azote facilement assimilable. Le composant organique, outre l'apport d'azote aminoacidique naturellement présent, libère des substances lipidiques comme les acides gras insaturés et les stérols, essentiels pour la composition de la membrane cellulaire de la levure. Le produit se présente sous forme de poudre de couleur beige.

### COMPOSITION

Levures inertées, phosphate d'ammonium et thiamine

### UTILISATION

Nutriment à utiliser dans les premières phases de la fermentation, surtout dans les moûts carencés en APA (150 – 200 mg/l) et pour les ajouts successifs pendant la fermentation alcoolique. 10 g/hl augmentent l'APA d'environ 16,5 mg/l.

### MODE D'EMPLOI

Disperser le **Provital Basic** 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

Dose conseillée : 10 - 30 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.