

APAPIU' PURO

DESCRIPTION

APAPIU' PURO est un activant de fermentation conseillé pour enrichir le moût en azote facilement assimilable.

COMPOSITION

Phosphate ammonique, perlite et chlorhydrate de thiamine.

UTILISATION

APAPIU' PURO ne contient pas de sulfates et est indiqué pour les ajouts au début de la fermentation alcoolique dans les moûts pauvres en azote et pour les ajouts successifs pour favoriser la multiplication cellulaire et une fermentation plus régulière.

Dans de nombreux travaux et études de recherche, la nécessité d'un contenu adéquat d'APA (Azote Facilement Assimilable) pour la croissance des levures est indiquée ; indicativement, des ajouts de 150 mg/l d'APA sont nécessaires pour la sécurité fermentaire, et de 250 mg/l dans des cas particuliers comme l'utilisation de souches de levure avec une forte demande azotée (ex. souches avec un apport aromatique élevé).

APAPIU' PURO est particulièrement indiqué dans les moûts provenant de raisins botrytisés, car les moisissures réduisent sensiblement la teneur en azote utile aux levures.

APAPIU' PURO contient une fraction de thiamine (vit. B1), un facteur de croissance indispensable pour la levure, capable d'intégrer les éventuelles carences naturelles du raisin. La thiamine a également la capacité de limiter le taux de combinaison du SO₂ par les levures et de diminuer la production d'acidité volatile et augmente le caractère aromatique des esters.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans un volume d'eau ou de moût/vin égal à 10 fois son poids et incorporer au moût ou vin pendant un remontage.

Limitations d'usage : Non classé

DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hl, selon le contenu d'APA des raisins.

De 15 à 30 g/hl en refermentation et dans les arrêts de fermentation.

10 g/hl d'APAPIU' PURO apportent 26 mg/l d'APA.

CONDITIONNEMENTS

De 1Kg et de 25 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.

PERICOLOSITÀ

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.