

PROVITAL YEAST

100% organique

DESCRIPTION

PROVITAL YEAST est un activant organique pour la préparation du pied de fermentation et l'inoculation de la levure à base de levure inactivée spécifiquement développé pour activer la fermentation alcoolique du vin.

Activant super concentré, extrêmement riche en acides aminés libres et en facteurs de survie (acides gras insaturés et stérols). Aide la levure, en promouvant une vitalité plus élevée et donc en augmentant sa tolérance à l'éthanol.

Particulièrement équilibré en microéléments. **PROVITAL YEAST** est très efficace pour donner vitalité et résistance aux levures 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 YEAST est conseillé dans les toutes premières phases de préparation de l'inoculum de la levure.

PROVITAL YEAST peut être également utilisé comme mesure préventive pour éviter les fermentations lentes ou bloquées.

COMPOSITION

Pur autolysat de levure

UTILISATION

PROVITAL YEAST peut être utilisé pendant la préparation du pied ou directement dans le moût.

Dans le processus de préparation du pied de la levure **PROVITAL YEAST** 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 YEAST** doit être préalablement suspendu dans un volume de moût égal à au moins 5 fois son poids.

MODE D'EMPLOI

Disperser le Provital Yeast 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 10-40g/hl de moût.

PROVITAL YEAST 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.

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.