

PROVITAL FRUITY

Autolisado de levadura - 100 % orgánico

DESCRIPCIÓN

PROVITAL FRUITY es un activador orgánico para la preparación del pie de fermentación y la inoculación de levadura seca activa, a base de autolisado de levadura *Saccharomyces cerevisiae* específicamente desarrollado para la nutrición de levaduras y la activación de la fermentación alcohólica.

PROVITAL FRUITY es un activador rico en factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados y esteroides) y contribuye a la producción natural de aromas afrutados tanto en vinos blancos como tintos, aumentando la complejidad del perfil aromático de la variedad de uva buscada.

La particular riqueza de las proteínas extraídas de la levadura también la hace eficaz como clarificante dirigido a los fenómenos oxidables. (Reg. UE n. 144/2013 - Anexo I)

COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura pura

USO

PROVITAL FRUITY está indicado durante la preparación del pie de levadura o directamente en el mosto.

En el proceso de preparación del pie de levadura, **PROVITAL FRUITY** debe suspenderse en agua (al menos 5 veces su peso) justo antes de la adición de la levadura activa deshidratada.

Si se utiliza directamente en el mosto, **PROVITAL FRUITY** debe suspenderse previamente en un volumen de mosto igual al menos a 5 veces su peso.

MODO DE EMPLEO

Dispensar **PROVITAL FRUITY** en un volumen de 5 a 10 veces su peso en agua o directamente en el mosto.

Remover bien para crear una suspensión homogénea y añadir al mosto en fermentación mediante remontado, asegurando la homogeneización.

DOSIS DE USO

La dosis recomendada es de aproximadamente 10-40g/hl de mosto.

PROVITAL FRUITY no contiene sales de amonio. En función del contenido en nitrógeno fácilmente asimilable (APA), puede añadirse nitrógeno amoniacal en el momento más adecuado.

ENVASADO

1 kg y 20 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto conserva sus características durante al menos 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envase abierto: cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto lo antes posible.

PERICOLOSIDAD

Este producto debe almacenarse, manipularse y utilizarse de acuerdo con las prácticas correctas de higiene industrial y de conformidad con la legislación vigente. Producto de uso alimentario y enológico, sólo para uso profesional.