

PROVITAL CURE

Suplemento biológico para la prevención y el tratamiento de las paradas de fermentación

DESCRIPCIÓN

Provital Cure se compone de cáscaras de levadura y elementos de soporte inactivos.

Preparado de levadura inactiva específico para la nutrición de levaduras. **Provital Cure** se desarrolló específicamente para complementar diversas sustancias deficientes en el mosto hacia el final de la fermentación alcohólica.

Preparado extremadamente rico en sustancias lipídicas como ácidos grasos insaturados y esteroides, que son esenciales para mantener la permeabilidad de la membrana celular de la levadura.

Aporte de APA en forma de aminoácidos fácilmente asimilables.

Excelente poder adsorbente hacia las toxinas producidas por la levadura durante la fermentación alcohólica y otros productos inhibidores. El producto se presenta en forma de polvo de color beige.

COMPOSICIÓN

Cáscaras de levadura, levaduras inactivadas y elementos de apoyo

USO

Se añade durante la fermentación para adsorber las toxinas exógenas o las producidas por la levadura durante la fermentación.

MODO DE EMPLEO

Dispersar Provital Cure en un volumen de 5 a 10 veces su peso en agua.

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

DOSIS DE USO

Dosis recomendada: 20 - 60 g/hl

ENVASADO

1 kg y 15 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°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.