

PROVITAL YEAST

100% orgânico

DESCRIÇÃO

PROVITAL YEAST é um ativador orgânico para a preparação do pé de fermentação e inoculação de leveduras à base de leveduras inativadas, desenvolvido especificamente para ativar a fermentação alcoólica do vinho.

Ativador superconcentrado, extremamente rico em aminoácidos livres e fatores de sobrevivência (ácidos gordos insaturados e esteróis). Ajuda a levedura, promovendo uma maior viabilidade da levedura e aumentando assim a sua tolerância ao etanol. Particularmente equilibrado em oligoelementos. **PROVITAL YEAST** é muito eficaz para dar vitalidade e resistência à levedura em condições extremas de fermentação, tais como altos níveis de álcool, hiperredução, fermentações a baixa temperatura e formação de espuma.

PROVITAL YEAST é recomendado nas primeiras fases da preparação da inoculação da levedura.

PROVITAL YEAST também pode ser utilizado como medida preventiva para evitar fermentações lentas ou bloqueadas.

COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura pura

UTILIZAÇÃO

PROVITAL YEAST pode ser utilizado durante a fermentação ou diretamente no mosto.

No processo de preparação do fermento, o **PROVITAL YEAST** deve ser suspenso em água (pelo menos 5 vezes o seu peso) imediatamente antes da adição do fermento ativo desidratado. Se for utilizado diretamente no mosto, o **PROVITAL YEAST** deve ser previamente suspenso num volume de mosto igual a pelo menos 5 vezes o seu peso.

MODO DE EMPREGO

Dispersar a levedura Provital num volume de 5 a 10 vezes o seu peso em água ou diretamente no mosto.

Mexer bem para criar uma suspensão homogênea e adicionar ao mosto em fermentação por meio de remontagem, garantindo a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

A dose recomendada é de aproximadamente 10-40 g/hl de mosto.

PROVITAL YEAST não contém sais de amónio. Dependendo do teor de azoto facilmente assimilável (APA), pode adicionar-se azoto amoniacal no momento mais adequado.

EMBALAGEM

1 Kg e 20 Kg

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25 °C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem aberta: fechar hermeticamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado. Utilizar o produto o mais rapidamente possível.

PERIGOSIDADE

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.