

APAPIU' PURO

DESCRIÇÃO

APAPIU' PURO é um ativador de fermentação recomendado para enriquecer os mostos com azoto facilmente assimilável.

COMPOSIÇÃO

Contém fosfato de amónio, perlite e cloridrato de tiamina.

UTILIZAÇÃO

O **APAPIU' PURO** não contém sulfatos e é recomendado para adições no início da fermentação alcoólica em mostos pobres em azoto e para adições posteriores para favorecer a multiplicação celular e uma fermentação mais regular. Numerosos trabalhos e estudos de investigação indicam a necessidade de um teor adequado de APA (azoto facilmente assimilável) para o crescimento das leveduras; a título indicativo, são necessárias adições de 150 mg/l de APA para uma fermentação segura, e de 250 mg/l em casos especiais, como a utilização de estirpes de leveduras com elevada necessidade de azoto (por exemplo, estirpes com elevado teor aromático).

O **APAPIU' PURO** é particularmente adequado em mostos de uvas botritizadas, uma vez que os bolores reduzem significativamente o teor de azoto útil para as leveduras.

APAPIU' PURO contém uma fração de tiamina (vit. B1), um fator de crescimento indispensável para as leveduras, que pode colmatar as carências naturais das uvas. A tiamina tem também a capacidade de limitar a velocidade de acumulação de SO₂ pelas leveduras, de diminuir a produção de acidez volátil e de aumentar o carácter aromático dos ésteres.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto num volume de água ou de mosto/vinho igual a 10 vezes o seu peso e incorporar no mosto ou no vinho durante uma remontagem.

Restrições de utilização: Não classificado

DOSIS DE UTILIZAÇÃO

10 a 30 g/hl, consoante o teor de APA das uvas.

15 a 30 g/hl em refermentação e fermentação presa.

10 g/hl de PURE APAPIU' fornecem 26 mg/l de APA.

EMBALAGEM

1 kg e 25 kg

CONSERVAÇÃO

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

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

PERIGO

Este produto deve ser armazenado, manuseado e utilizado de acordo com as boas práticas de higiene industrial e de acordo com a legislação em vigor. Produto para uso alimentar e enológico, apenas para uso profissional.