

PROVITAL BASIC

Ativador do complexo de fermentação composto por levedura inativa, fosfato amónico dibásico e tiamina.

DESCRIÇÃO

Preparado à base de levedura inativa e fosfato amónico dibásico específico para a nutrição das leveduras. Garante uma nutrição completa das leveduras, enriquecendo o mosto com nitrogénio facilmente assimilável. Além do aporte de nitrogénio aminoácido naturalmente presente, o componente orgânico liberta substâncias lipídicas, como ácidos gordos insaturados e esteróis, essenciais para a composição da membrana celular da levedura. O produto é apresentado na forma de pó de cor bege.

COMPOSIÇÃO

Leveduras inertes, fosfato amónico e tiamina

UTILIZAÇÃO

Nutriente para utilizar tanto nas primeiras fases da fermentação, especialmente em mostos com deficiência de APA (150 - 200 mg/l), como para adições posteriores durante a fermentação alcoólica. 10 g/hl aumentam o APA em cerca de 16,5 mg/l.

MODO DE EMPREGO

Dispersar **Provital Basic** num volume de 5 a 10 vezes o seu peso em água ou diretamente no mosto. Mexer bem para criar uma suspensão homogénea e adicionar ao mosto em fermentação com um remontagem, garantindo a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 10 - 30 g/hl

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