

PROVITAL BLOOMING

Nutriente 100% orgânico, rico em aminoácidos naturais que favorece a fermentação para produzir vinhos com aromas frutados e florais.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

PROVITAL BLOOMING é um ativador orgânico para a preparação do pé de fermentação e a inoculação de levedura seca ativa, à base de autolisado de levedura *Saccharomyces cerevisiae*, especificamente desenvolvido para a nutrição de leveduras e a ativação da fermentação alcoólica.

PROVITAL BLOOMING é um nutriente rico em aminoácidos naturais, ideal para a fermentação de vinhos espumantes pelo método charmat, em autoclave espumante, onde se deseja obter um produto acabado rico em notas florais e frutadas, mantendo um perfil ácido cítrico e um final de boca equilibrado.

COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura pura

MODO DE EMPREGO

Dispersar **PROVITAL BLOOMING** 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 com uma remontagem que garanta a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

A dose recomendada é de aproximadamente 10-40 g/hl de mosto. **PROVITAL BLOOMING** não contém sais de amônio. Dependendo do teor de azoto facilmente assimilável (APA), pode adicionar-se azoto amoniacal no momento adequado.

EMBALAGEM

1 kg e 20 kg

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 20 °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.