

PROVITAL FRUITY

Autolisado de levedura - 100 % orgânico

DESCRIÇÃO

PROVITAL FRUITY 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 das leveduras e a ativação da fermentação alcoólica.

PROVITAL FRUITY é um ativador rico em fatores de sobrevivência (ácidos gordos insaturados e esteróis) e contribui para a produção natural de aromas frutados tanto em vinhos brancos como tintos, aumentando a complexidade do perfil aromático da variedade de uva pretendida. A particular riqueza das proteínas extraídas da levedura também o torna eficaz como clarificante direcionado para os fenóis oxidáveis. (Reg. UE n.º 144/2013 - Anexo I)

COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura pura

UTILIZAÇÃO

PROVITAL FRUITY é indicado durante a preparação do fermento ou diretamente no mosto. No processo de preparação do fermento, **PROVITAL FRUITY** 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, **PROVITAL FRUITY** deve ser previamente suspenso num volume de mosto igual a pelo menos 5 vezes o seu peso.

MODO DE EMPREGO

Dispersar **PROVITAL FRUITY** 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 remontagem, garantindo a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

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

PROVITAL FRUITY 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 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.