PROVITAL THIOL

Autolisado de levedura - 100 % orgânico

DESCRIÇÃO

PROVITAL THIOL 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 THIOL** é um ativador extremamente rico em fatores de sobrevivência (ácidos gordos insaturados e esteróis) e numa elevada fração de aminoácidos sulfurados precursores do sabor. Na fermentação alcoólica, contribui para a viabilidade e resistência das leveduras em condições extremas de fermentação, tais como altos níveis de álcool, hiperredução, fermentações a baixa temperatura e formação de espuma. **PROVITAL THIOL** é particularmente equilibrado em oligoelementos e é recomendado nas primeiras etapas da preparação da inoculação da levedura. A riqueza particular das proteínas extraídas da levedura também o torna eficaz como clarificante direcionado aos fenóis oxidáveis. (Reg. UE n.º 144/2013 - Anexo I).

COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura pura

UTILIZAÇÃO

PROVITAL THIOL é indicado durante a fermentação ou diretamente no mosto, em particular com a levedura UOA Maxi-Thiol, ajudando a potenciar os tióis voláteis e os ésteres frutados graças ao seu elevado aporte de aminoácidos sulfurados precursores do aroma. No processo de fermentação, **PROVITAL THIOL** deve ser suspenso em água (pelo menos 5 vezes o seu peso) imediatamente antes da adição da levedura ativa desidratada. Quando utilizado diretamente no mosto, **PROVITAL THIOL** deve ser previamente suspenso num volume de mosto igual a pelo menos 5 vezes o seu peso.

MODO DE EMPREGO

Dispersar **PROVITAL THIOL** 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 por meio de remontagem, garantindo a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

A dose recomendada é de aproximadamente 20-40 g/hl de mosto.

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

EMBALAGEM

1 Kg e 20 Kg

ARMAZENAMENTO

Envase cerrado: conservar em lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto conserva sus propiedades durante al menos 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envase abierto: cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto lo antes posible.

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.