

APAPIU' PURO

DESCRIPCIÓN

APAPIU' PURO es un activador de fermentación recomendado para enriquecer los mostos con nitrógeno fácilmente asimilable.

COMPOSICIÓN

Contiene fosfato amónico, perlita y clorhidrato de tiamina.

USO

APAPIU' PURO no contiene sulfatos y se recomienda para adiciones al inicio de la fermentación alcohólica en mostos pobres en nitrógeno y para adiciones posteriores con el fin de favorecer la multiplicación celular y una fermentación más regular. Numerosos trabajos y estudios de investigación indican la necesidad de un contenido adecuado de APA (nitrógeno fácilmente asimilable) para el crecimiento de las levaduras; a título indicativo, son necesarias adiciones de 150 mg/l de APA para la seguridad de la fermentación, y de 250 mg/l en casos especiales como el uso de cepas de levadura con una elevada demanda de nitrógeno (por ejemplo, cepas con un alto contenido aromático).

APAPIU' PURO es especialmente adecuado en mostos de uvas botritizadas, ya que los mohos reducen significativamente el contenido de nitrógeno útil para las levaduras.

APAPIU' PURO contiene una fracción de tiamina (vit. B1), un factor de crecimiento indispensable para las levaduras, que puede suplir cualquier carencia natural de las uvas. La tiamina también tiene la capacidad de limitar la velocidad a la que las levaduras combinan el SO₂ y de disminuir la producción de acidez volátil y aumentar el carácter aromático de los ésteres.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en un volumen de agua o mosto/vino igual a 10 veces su peso e incorporar al mosto o vino durante un remontado.

Restricciones de uso: No clasificado

DOSIS DE USO

10 a 30 g/hl, según el contenido en APA de las uvas.

15 a 30 g/hl en refermentación y fermentación atascada.

10 g/hl de APAPIU' PURO aportan 26 mg/l de APA.

ENVASADO

1 kg y 25 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto conserva sus características 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.

PELIGROSIDAD

Este producto debe almacenarse, manipularse y utilizarse de acuerdo con las prácticas correctas de higiene industrial y de conformidad con la legislación vigente. Producto de uso alimentario y enológico, sólo para uso profesional.