PROVITAL BASIC

Activador del complejo de fermentación compuesto por levadura inactiva, fosfato amónico dibásico y tiamina.

DESCRIPCIÓN

Preparado a base de levadura inactiva y fosfato amónico dibásico específico para la nutrición de levaduras. Garantiza una nutrición completa de las levaduras enriqueciendo el mosto con nitrógeno fácilmente asimilable.

Además del aporte de nitrógeno aminoacídico naturalmente presente, el componente orgánico libera sustancias lipídicas como ácidos grasos insaturados y esteroides, esenciales para la composición de la membrana celular de la levadura. El producto se presenta en forma de polvo de color beige.

COMPOSICIÓN

Levaduras inertes, fosfato amónico y tiamina

USO

Nutriente a utilizar tanto en las primeras etapas de la fermentación, especialmente en mostos deficientes en APA (150 - 200 mg/l), como para adiciones posteriores durante la fermentación alcohólica.

10 g/hl aumentan el APA en unos 16,5 mg/l.

MODO DE EMPLEO

Dispensar **Provital Basic** en un volumen de 5 - 10 veces su peso en agua o directamente en el mosto. Remover bien para crear una suspensión homogénea y añadir al mosto en fermentación con un remontado asegurando la homogeneización.

DOSIS DE USO

Dosis recomendada: 10 - 30 g/hl

ENVASADO

1 kg y 20 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 ser almacenado, manipulado y utilizado de acuerdo con las prácticas correctas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto de uso alimentario y enológico, sólo para uso profesional.