

PROVITAL BLOOMING

Nutriente 100% orgánico, rico en aminoácidos naturales que favorece la fermentación para producir vinos con aromas afrutados y florales

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PROVITAL BLOOMING es un activador orgánico para la preparación del pie de fermentación y la inoculación de levadura seca activa, a base de autolisado de levadura *Saccharomyces cerevisiae* específicamente desarrollado para la nutrición de levaduras y la activación de la fermentación alcohólica.

PROVITAL BLOOMING es un nutriente rico en aminoácidos naturales, ideal para la fermentación de vinos espumosos método charmat, en autoclave espumante, donde se desea conseguir un producto acabado rico en notas florales y afrutadas manteniendo un perfil ácido cítrico y un retrogusto equilibrado.

COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura pura

MODO DE EMPLEO

Dispensar **PROVITAL BLOOMING** en un volumen de 5 a 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 que garantice la homogeneización.

DOSIS DE USO

La dosis recomendada es de aproximadamente 10-40g/hl de mosto. **PROVITAL BLOOMING** no contiene sales de amonio. En función del contenido en nitrógeno fácilmente asimilable (APA), puede añadirse nitrógeno amoniacal en el momento adecuado.

ENVASADO

1 kg y 20 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 20°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.

PERICOLOSIDAD

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.