

## PROVITAL YEAST

100% orgánico

### DESCRIPCIÓN

**PROVITAL YEAST** es un activador orgánico para la preparación del pie de fermentación y la inoculación de levaduras a base de levaduras inactivadas desarrollado específicamente para activar la fermentación alcohólica del vino.

Activador superconcentrado, extremadamente rico en aminoácidos libres y factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados y esteroides). Ayuda a la levadura, promoviendo una mayor viabilidad de la levadura y aumentando así su tolerancia al etanol. Particularmente equilibrado en oligoelementos. **PROVITAL YEAST** es muy eficaz para dar vitalidad y resistencia a la levadura en condiciones extremas de fermentación, como altos niveles de alcohol, hiperreducción, fermentaciones a baja temperatura y formación de espuma.

**PROVITAL YEAST** se recomienda en las primeras fases de la preparación de la inoculación de la levadura.

**PROVITAL YEAST** también puede utilizarse como medida preventiva para evitar fermentaciones lentas o atascadas.

### COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura pura

### USO

**PROVITAL YEAST** puede utilizarse durante el pitching o directamente en el mosto.

En el proceso de preparación del pie de levadura, **PROVITAL YEAST** debe suspenderse en agua (al menos 5 veces su peso) justo antes de la adición de la levadura activa deshidratada. Si se utiliza directamente en el mosto, **PROVITAL YEAST** debe suspenderse previamente en un volumen de mosto igual al menos a 5 veces su peso.

### MODO DE EMPLEO

Dispersar la levadura Provital 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 mediante remontado, asegurando la homogeneización.

### DOSIS DE USO

La dosis recomendada es de aproximadamente 10-40g/hl de mosto.

**PROVITAL YEAST** no contiene sales de amonio. En función del contenido en nitrógeno fácilmente asimilable (APA), puede añadirse nitrógeno amoniacal en el momento más adecuado.

### 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.

### 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.