

PROVITAL CURE

Suplemento biológico para a prevenção e o tratamento de paragens de fermentação

DESCRIÇÃO

Provital Cure é composto por cascas de levedura e elementos de suporte inertes. Preparado à base de levedura inativa específico para a nutrição da levedura. **Provital Cure** foi desenvolvido especificamente para complementar diversas substâncias deficientes no mosto no final da fermentação alcoólica. Preparado extremamente rico em substâncias lipídicas como ácidos gordos insaturados e esteróis, fundamentais para a manutenção da permeabilidade da membrana celular da levedura. Aporte de APA sob forma de aminoácidos de fácil assimilação. Excelente poder adsorvente em relação às toxinas produzidas pela levedura durante a fermentação alcoólica e outros produtos inibidores. O produto apresenta-se como pó de cor bege.

COMPOSIÇÃO

Casca de levedura, leveduras inativadas e elementos de apoio

UTILIZAÇÃO

A adicionar durante a fermentação para a ação adsorvente em relação a toxinas exógenas ou produzidas pela levedura durante a fermentação.

MODO DE EMPREGO

Dispersar o Provital Cure num volume de 5 – 10 vezes o seu peso em água. Misturar bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao mosto em fermentação com uma remontagem garantindo a homogeneização.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 20 - 60 g/hL dose máx legal 200g/hl

EMBALAGEM

1 kg e 15 kg

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25 °C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem aberta: fechar hermeticamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado. Utilizar o produto o mais rapidamente possível.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.