

PROVITAL FRUITY

Derivato di lievito - 100 % organico

DESCRIZIONE

PROVITAL FRUITY è un attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito secco attivo, a base di autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae* specificatamente sviluppato per la nutrizione dei lieviti e per l'attivazione della fermentazione alcolica.

PROVITAL FRUITY è un attivante ricco in fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli) e contribuisce alla naturale produzione di aromi fruttati, sia nei vini bianchi che nei vini rossi, aumentando la complessità del profilo aromatico del vitigno d'origine ricercato.

La particolare ricchezza di proteine estratte dal lievito lo rende efficace anche come chiarificante mirato ai fenoli ossidabili. (Reg. UE n. 144/2013 – allegato I).

COMPOSIZIONE

Autolisato di lievito, lievito inattivato.

IMPIEGO

PROVITAL FRUITY è indicato durante la preparazione del piede o direttamente nel mosto.

Nel processo di preparazione del piede del lievito **PROVITAL FRUITY** deve essere sospeso in acqua (per almeno 5 volte il suo peso) appena prima dell'aggiunta del lievito attivo disidratato.

Se impiegato direttamente nel mosto **PROVITAL FRUITY** deve essere preventivamente sospeso in un volume di mosto pari almeno a 5 volte il suo peso.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **PROVITAL FRUITY** in un volume di 5 – 10 volte il suo peso in acqua o direttamente nel mosto.

Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al mosto in fermentazione con un rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione.

DOSI DI IMPIEGO

La dose raccomandata è di circa 10-40g/hl di mosto.

PROVITAL FRUITY non contiene sali di ammonio. A seconda del tenore in Azoto Prontamente Assimilabile (APA), può essere aggiunto azoto ammoniacale nel momento più opportuno.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.