

PROVITAL YEAST

100% organico

DESCRIZIONE

PROVITAL YEAST è un attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito a base di autolisato di lievito specificatamente sviluppato per attivare la fermentazione alcolica del vino.

Attivante super concentrato, estremamente ricco in aminoacidi liberi e in fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli). Coadiuvante il lievito, promuovendone una più elevata vitalità e quindi aumentandone la tolleranza all'etanolo.

Particolarmente equilibrato in microelementi. **PROVITAL YEAST** è molto efficace nel dare vitalità e resistenza ai lieviti nelle condizioni di fermentazioni estreme, come alte gradazioni alcoliche, iper-riduzione, fermentazioni a basse temperature e in presa di spuma.

PROVITAL YEAST è consigliato nelle primissime fasi di preparazione dell'inoculo del lievito.

PROVITAL YEAST può essere inoltre impiegato come misura preventiva per evitare fermentazioni lente o bloccate.

COMPOSIZIONE

Puro autolisato di lievito.

IMPIEGO

PROVITAL YEAST può essere utilizzato durante la preparazione del piede o direttamente nel mosto.

Nel processo di preparazione del piede del lievito **PROVITAL YEAST** 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 YEAST** deve essere preventivamente sospeso in un volume di mosto pari almeno a 5 volte il suo peso.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il Provital Yeast 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 YEAST 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 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°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.