

PROVITAL BASIC

Attivante complesso di fermentazione composto da lievito inattivo, ammonio fosfato bibasico e tiamina

DESCRIZIONE

Preparato a base di lievito inattivo e ammonio fosfato bibasico specifico per la nutrizione del lievito. Garantisce una nutrizione completa al lievito arricchendo il mosto di azoto prontamente assimilabile.

La componente organica oltre il contributo d'azoto amminoacidico naturalmente presente, rilascia sostanze lipidiche come gli acidi grassi insaturi e steroli, essenziali per la composizione della membrana cellulare del lievito. Il prodotto si presenta come polvere di colore Beige.

COMPOSIZIONE

Lieviti inertati, fosfato di ammonio e tiamina.

IMPIEGO

Nutriente da usare sia nelle prime fasi della fermentazione, soprattutto in mosti carenti di APA (150 – 200 mg/l) e per le aggiunte successive durante la fermentazione alcolica.

10 g/hl incrementano l'APA di circa 16,5 mg/l.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il **PROVITAL BASIC** 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

Dose consigliata: 10 - 30 g/hl.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 20 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.