

PROVITAL ENERGY ST

Attivante organico 100%

DESCRIZIONE

Preparato a base di lievito inattivo specifico per la nutrizione del lievito. Arricchisce il mezzo in fattori nutritivi (azoto aminoacidico) e di sostanze lipidiche essenziali per il lievito (acidi grassi insaturi e steroli).

Stimola la moltiplicazione cellulare, garantisce una ricchezza di fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli) anche nelle cellule figlie delle successive generazioni.

Tale ricchezza migliora la funzionalità della membrana cellulare del lievito garantendo una fermentazione regolare ed una resistenza a gradazioni alcoliche elevate.

Apporta azoto organico e aminoacidi precursori d'aroma.

Il preparato ha un elevato potere adsorbente verso le tossine esogene (ocratossine e residui di fitofarmaci) e ai prodotti inibenti rilasciati dal lievito stesso durante la fermentazione alcolica.

Il prodotto si presenta come polvere di colore marrone chiaro.

COMPOSIZIONE

Puro lievito inattivo

IMPIEGO

Nutriente per la preparazione del piede di fermentazione dei lieviti e per le prime fasi della fermentazione alcolica.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il Provital Energy ST in un volume di 5 – 10 volte il suo peso di acqua o direttamente nel mosto.

Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere all'acqua del piede di fermentazione o al mosto da fermentare.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 10 - 40 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.