

APAPIU' PURO

DESCRIZIONE

APAPIU' PURO è un attivante di fermentazione consigliato per arricchire il mosto in azoto prontamente assimilabile.

COMPOSIZIONE

Fosfato ammonico, perlite e cloridrato di tiamina.

IMPIEGO

APAPIU' PURO non contiene solfati ed è indicato per le aggiunte all'inizio della fermentazione alcolica in mosti poveri di azoto e per le aggiunte successive per favorire la moltiplicazione cellulare e una fermentazione più regolare. In numerosi lavori e studi di ricerca è indicata la necessità di un adeguato contenuto di APA (Azoto Prontamente Assimilabile) per la crescita dei lieviti; indicativamente sono necessarie aggiunte di 150 mg/l di APA per la sicurezza fermentativa, e di 250 mg/l in particolari casi come l'uso di ceppi di lievito con un'alta richiesta azotata (es. ceppi con elevato apporto aromatico).

APAPIU' PURO è particolarmente indicato nei mosti provenienti da uve bottrizzate, poiché le muffe riducono sensibilmente il tenore d'azoto utile ai lieviti.

APAPIU' PURO contiene una frazione di tiamina (vit. B1), un fattore di crescita indispensabile per il lievito, in grado di integrare le eventuali carenze naturali dell'uva. La tiamina ha inoltre la capacità di limitare il tasso di combinazione della SO₂ da parte dei lieviti e diminuire la produzione di acidità volatile ed aumenta il carattere aromatico da esteri.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in un volume d'acqua o mosto/vino pari a 10 volte il suo peso e incorporare al mosto o vino durante un rimontaggio.

Limitazioni d'uso: Non classificato

DOSI DI IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hl, a seconda del contenuto di APA delle uve.

Da 15 a 30 g/hl in rifermentazione e negli arresti di fermentazione.

10 g/hl di APAPIU' PURO apportano 26 mg/l di APA.

CONFEZIONI

Da 1Kg 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.