

## PROVITAL BLOOMING

Nutriente 100% organico, ad alto contenuto di aminoacidi naturali che supporta la fermentazione per ottenere vini con profumi fruttati e floreali

### DESCRIZIONE TECNICA

**PROVITAL BLOOMING** 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 BLOOMING** è un nutriente ricco in aminoacidi naturali, ideale per la fermentazione di vini base spumante metodo charmat, nelle prese di spuma in autoclave, dove si desidera raggiungere un prodotto finito ricco di note floreali e fruttate mantenendo un profilo acido agrumato e un retrogusto equilibrato.

### COMPOSIZIONE

Puro autolisato di lievito

### MODALITÀ D'USO

Disperdere il **Provital BLOOMING** 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 BLOOMING** 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.