

PROVITAL CURE

Suplemento biológico para la prevención y tratamiento de las paradas de fermentación

DESCRIPCIÓN

Provital Cure está compuesto por cortezas de levadura y elementos de soporte inertes. Preparado a base de levadura inactiva específico para la nutrición de la levadura. **Provital Cure** ha sido desarrollado específicamente para complementar diversas sustancias deficientes en el mosto hacia el final de la fermentación alcohólica. Preparado extremadamente rico en sustancias lipídicas como ácidos grasos insaturados y esteroides, fundamentales para el mantenimiento de la permeabilidad de la membrana celular de la levadura. Aporte de NFA en forma de aminoácidos de fácil asimilación. Excelente poder adsorbente hacia las toxinas producidas por la levadura durante la fermentación alcohólica y otros productos inhibidores. El producto se presenta como polvo de color beige.

COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura, levaduras inactivadas y elementos de soporte

USO

A añadir durante la fermentación para la acción adsorbente hacia toxinas exógenas o producidas por la levadura durante la fermentación.

MODO DE EMPLEO

Dispersar Provital Cure en un volumen de 5 – 10 veces su peso en agua. Mezclar bien creando una suspensión homogénea y añadir al mosto en fermentación con un remontado garantizando la homogeneización.

DOSIS DE USO

Dosis recomendada: 20 - 60 g/hL dosis máx legal 200g/hl

ENVASADO

1 kg y 15 kg

ALMACENAMIENTO

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene intactas sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PERICOLOSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.