

PROVITAL CURE

Complément biologique pour la prévention et le traitement des arrêts de fermentation

DESCRIPTION

Provital Cure est composé d'écorces de levure et d'éléments de support inertes. Préparation à base de levure inactive spécifique pour la nutrition de la levure. **Provital Cure** a été spécifiquement développé pour compléter diverses substances déficitaires dans le moût vers la fin de la fermentation alcoolique. Préparation extrêmement riche en substances lipidiques telles que les acides gras insaturés et les stérols, fondamentaux pour le maintien de la perméabilité de la membrane cellulaire de la levure. Apport d'AAN sous forme d'acides aminés facilement assimilables. Excellent pouvoir adsorbant vis-à-vis des toxines produites par la levure pendant la fermentation alcoolique et autres produits inhibiteurs. Le produit se présente sous forme de poudre de couleur beige.

COMPOSITION

Écorces de levure, levures inactivées et éléments de support

UTILISATION

À ajouter pendant la fermentation pour l'action adsorbante envers les toxines exogènes ou produites par la levure pendant la fermentation.

MODE D'EMPLOI

Disperser Provital Cure dans un volume de 5 – 10 fois son poids en eau. Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au moût en fermentation avec un remontage en garantissant l'homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 - 60 g/hL dose max légale 200g/hl

CONDITIONNEMENTS

De 1 kg et de 15 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.