



V STARTER FRUIT

ACTIVATOR DE FERMENTAȚIE ȘI BIOREGULATOR SPECIFIC
PENTRU EXPRIAREA COMPLETĂ A AROMELOR FRUCTATE

COMPOZIȚIE



Drojii autolizate (99,85 %) bogate în mod natural în compuși aminoacizi și polizaharide, tiamină (0,15 %).

CARACTERISTICI



V STARTER FRUIT este un activator extrem de inovator pentru fermentarea alcoolică, care asigură un aport organic ridicat de azot ușor asimilabil. Se consideră a fi de "A PATRA GENERAȚIE", deoarece este formulată în conformitate cu experimentele mai aprofundate, publicate de departamentul de Cercetare și Dezvoltare al Enologica Vason privind nutriția azotului, pentru a controla producerea de metaboliți nedorți (acetaldehidă, aciditate volatilă.) și pentru a optimiza metabolismul drojdiilor pentru a obține fermentarea curată și expresia aromatică fructată completă.

Compoziția sa, rezultatul unor studii și aplicații extinse, este în mod deliberat lipsită de surse de azot amoniacal. Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea acestuia în momentul inoculării: în acest fel drojdia, împreună cu consumul de azot amoniacal conținut în must, utilizează celelalte surse de azot, adică sursele de aminoacizi prezente în mod natural în sucul de fermentație și cele specifice conținute în V STARTER FRUIT, care sunt necesare pentru formarea complexelor enzimatiche, a substanțelor aromatice etc.

Caracteristica specială a autolizatei selectate, bogate în elemente nutriționale azotate, polizaharidele naturale și pereții celulari asigură o bună putere de detoxifiere și un control al metabolismului drojdiei într-un echilibru redox optim, astfel încât să se protejeze substanțele aromatice ale musturilor și vinurilor obținute; în plus, prezența clorhidratului de tiamină determină drojdiile să producă acetaldehidă și cetoacide într-un mod limitat, un fapt care permite menținerea unei fracțiuni mai mari de dioxid de sulf activ în vinul final.

UTILIZARE



V STARTER FRUIT, datorită formulării sale pe bază de tiamină și autolizate de drojdie, bogate în mod natural în componente de azot și polizaharide, a fost studiat în mod special pentru primele faze de fermentare alcoolică și pentru prepararea vinurilor fructate complete. Poate fi folosit și pentru "Pied de cuve" pentru vinurile spumante dacă scopul este de a obține arome fructate mai complexe.

Atunci când se utilizează V STARTER FRUIT, respectați normele legale în vigoare.



V STARTER FRUIT

ACTIVATOR DE FERMENTAȚIE ȘI BIOREGULATOR SPECIFIC
PENTRU EXPRESSIUNEA COMPLETĂ A AROMELOR FRUCTATE



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă V STARTER FRUIT în apă în raport de 1:5, apoi se adaugă la must, amestecând cu atenție.



DOZARE

În vinificarea normală, de la 15 la 40 g/hL.
Pentru "Pied de cuve" doza de mai sus poate fi crescută.
Atenție: 40 g/hL de V STARTER FRUIT furnizează 60 mg/hL de tiamină.



AMBALAJ

saci de 15 kg
pachete din polilaminat de 500 g.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos