



# V STARTER FRUIT

**АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР, СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННЫЙ ДЛЯ ПОЛНОГО ВЫРАЖЕНИЯ ФРУКТОВЫХ АРОМАТОВ**

## СОСТАВ



Автолизаты дрожжей (99,85%), естественно богатые аминокислотными соединениями и полисахаридами, тиамин (0,15%).

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



V STARTER FRUIT - это инновационный активатор спиртового брожения, обеспечивающий сбалансированное поступление быстроусвояемого азота. Он относится к "четвертому поколению", поскольку был разработан в соответствии с последними экспериментами (\*)(\*\*) по азотному питанию, опубликованными отделом исследований и разработок Vason Group, чтобы держать под контролем производство нежелательных метаболитов (ацетальдегид, летучая кислота...) и оптимизировать метаболизм дрожжей для получения чистого брожения и полного выражения фруктовых ароматов. В его составе, который является результатом обширных исследований и применения, намеренно отсутствуют аммонийные источники азота. Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать его во время закваски: таким образом дрожжи, наряду с потреблением аммонийного азота, содержащегося в сусле, используют другие источники азота, то есть источники аминокислот, естественно присутствующие в бродильном соке, и специальные, содержащиеся в V STARTER FRUIT, которые необходимы для образования ферментных комплексов, ароматических веществ и т.д. Особенностью автолизатов выбранных дрожжей является то, что они богаты азотными питательными элементами, природными полисахаридами и стенками дрожжевых клеток. Это обеспечивает хорошую детоксикационную способность и контроль метаболизма дрожжей в оптимальном окислительно-восстановительном равновесии, защищая ароматические вещества сусла и вина. Кроме того, наличие тиамина заставляет дрожжи производить ограниченное количество ацетальдегидов и кетокислот, что позволяет сохранить большую долю активного диоксида серы в готовом вине.

## ПРИМЕНЕНИЕ



V STARTER FRUIT, благодаря своему составу на основе тиамина и дрожжевых автолизатов, естественно богатых азотными компонентами и полисахаридами, был специально исследован для первых фаз спиртового брожения и для приготовления насыщенных фруктовых вин. Его также можно использовать для приготовления "Pied de cuve" для игристых вин, если цель состоит в том, чтобы получить более сложные фруктовые ароматы.

**При использовании V STARTER FRUIT соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# V STARTER FRUIT

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР, СПЕЦИАЛЬНО  
РАЗРАБОТАННЫЙ ДЛЯ ПОЛНОГО ВЫРАЖЕНИЯ ФРУКТОВЫХ  
АРОМАТОВ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите V STARTER FRUIT в воде в соотношении 1:5, а затем добавьте в сусло, тщательно перемешивая.



## ДОЗИРОВКА

При нормальной винификации - от 15 до 40 г/гл.  
Для "Pied de cuve" указанная дозировка может быть увеличена.  
Внимание: 40 г/гл V STARTER FRUIT обеспечивают 60 мг/гл тиамин.



## УПАКОВКА

Мешки по 15 кг.  
Полиламинированные пакеты по 500 г.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Вскрытые упаковки тщательно запечатывайте.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ:

(\*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

(\*\*) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D'Andrea e E. Dai Prè)