



SMARTVIN® ACTIV

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР



СОСТАВ

Дрожжевые продукты (автолизаты и неактивные дрожжи) 35%, целлюлоза мелкодисперсная 19,94%, дибазовый фосфат аммония 44%, 0,06% тиамин, гранулированный.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

SMARTVIN® ACTIV - это специальная питательная среда для проведения чистых и регулярных ферментаций. Использование SMARTVIN® ACTIV помогает завершить ферментацию даже в сложных условиях. Согласно последним исследованиям отдела исследований и разработок Enologica Vason, он держит под контролем производство летучей кислотности.

Специальная формула SMARTVIN® ACTIV представляет собой сбалансированную смесь, которая обеспечивает оптимальное питание дрожжей и абсорбирующий эффект против токсичных соединений; это действие поддерживает клеточную суспензию.

Микрометрическое распределение частиц воссоздает в соке/вине мутность, схожую с той, которую мы обычно имеем при осаждении в сусле. Специальный процесс производства производных дрожжей позволяет увеличить количество быстроусвояемого аммиачно-кислотного азота (YAN) и витаминов благодаря тщательному химическому и ферментативному гидролизу.



ПРИМЕНЕНИЕ

SMARTVIN® ACTIV рекомендуется в качестве питательного средства и биорегулятора брожения для основного сусла и даже для "pied de cuve" в производстве игристого. Его использование особенно целесообразно для ферментации прозрачного сусла/сока. Присутствие инертных растительных соединений обеспечивает хорошую механическую поддержку для дрожжевых клеток и в то же время, вместе с дрожжевой шелухой, действует как абсорбирующий компонент против токсичных молекул, присутствующих в соке или выделяемых дрожжами. Высвобождение питательных веществ происходит постепенно: они частично поглощаются целлюлозой во время регидратации, а затем постепенно высвобождаются в соке, обеспечивая сбалансированное содержание азота и тиамин на протяжении всего процесса ферментации. Эти характеристики, а также особый процесс производства производных дрожжей, обеспечивают эффективность даже при повторном запуске застоявшегося брожения.

При использовании SMARTVIN® ACTIV соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



SMARTVIN® ACTIV

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите SMARTVIN® ACTIV в воде в соотношении 1:10 и дайте ему регидратироваться не менее 30 минут. Затем добавьте в сусло, тщательно перемешивая для гомогенизации.



ДОЗИРОВКА

От 30 до 80 г/гл. Более высокую дозировку следует использовать при белом брожении с низкой мутностью или в случае застойного брожения.

От 15 до 60 г/гл для приготовления "Pied de cuve", в процессе производства игристых вин.

Примечание: 100 г/гл SMARTVIN® ACTIV выделяют около 15 г/гл аммония и 60 мг/гл тиамин.



УПАКОВКА

Коробки по 5 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно запечатывайте открытые упаковки.



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)