



V STARTER AROM

**АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР
ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ С РЕДУКЦИЕЙ**

СОСТАВ



Автолизаты дрожжей натурально богатых витаминами и соединениями с антиоксидантной активностью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



V STARTER AROM - это инновационный активатор, особенно рекомендуемый во время инокуляции. Он был усовершенствован в соответствии с последними разработками в области азотного питания (*), чтобы держать под контролем производство нежелательных метаболитов (ацетальдегида (**)) и летучей кислотности) и улучшить метаболизм дрожжей в уменьшенной среде, чтобы добиться ферментативной очистки и ароматической экспрессии. Его состав является результатом многочисленных исследований и применений и намеренно не содержит азотистых аммонийных источников; таким образом, дрожжи используют другие источники азота, в основном аминокислоты, которые в V STARTER AROM необходимы для образования ферментативных соединений, ароматических веществ и т.д.

Особый состав выбранных автолизатов (с натуральными полисахаридами и богатым глутатионом) обеспечивает хорошую детоксикационную активность и контроль метаболизма дрожжей в оптимальном окислительно-восстановительном балансе, чтобы защитить ароматические вещества сусла и вина; кроме того, присутствие натурального витаминного пула обеспечивает оптимальный рост выбранных дрожжей и производит ограниченное количество ацетальдегидов и кетокислот, что позволяет сохранить большее количество активного диоксида серы в вине.

ПРИМЕНЕНИЕ



V STARTER AROM, благодаря своему составу на основе дрожжевых автолизатов, естественно богатых витаминами, элементами с антиоксидантной активностью и полисахаридами, был намеренно изучен для первых фаз алкогольного брожения для приготовления сортовых и фруктовых вин. Он также настоятельно рекомендуется для винификации в редукции, чтобы дать лозе полную ароматическую экспрессию. Очень хорош также для "Pied de cuve", с особым вниманием к окислительно-восстановительному балансу.

При использовании V STARTER AROM соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



V STARTER AROM

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР
ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ С РЕДУКЦИЕЙ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите V STARTER AROM в воде в пропорции 1:5 и добавьте в сусло, тщательно перемешивая.



ДОЗИРОВКА

Для обычного приготовления вина от 15 до 40 г/гл.
Для "Pied de cuve" от 15 до 50 г/гл.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Тщательно закрывайте 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)