



SMARTVIN® CLASSIC

ACTIVATOR ȘI BIOREGULATOR A FERMENTAȚIEI ÎN PELEȚI



COMPOZIȚIE

Produce derivate din drojdie (autolizate și drojdii inactive) 40%, celuloză cu micrometru fin 29,94%, fosfat de amoniu dibazic 30%, tiamină 0,06%.



CARACTERISTICI

SMARTVIN® CLASSIC este un activator complet care efectuează fermentări curate și regulate chiar și cu condiții nefavorabile de substrat, menținând sub control producția de aciditate volatilă, conform celor mai recente cercetări efectuate de către departamentul de Cercetare și Dezvoltare a Enologica Vason.

Formularea specifică a SMARTVIN® CLASSIC asigură furnizarea optimă a elementelor edafice necesare dezvoltării drojdiei și, în același timp, susține suspensia celulară și un efect ideal de absorbție împotriva compușilor toxici.



UTILIZARE

SMARTVIN® CLASSIC poate reprezenta aportul nutrițional ideal care trebuie făcut o singură dată în timpul vinificării, pentru vinurile-bază destinate fermentărilor în sticle în producția vinurilor spumante sau vinurilor cu un nivel scăzut de alcool. SMARTVIN® CLASSIC este deosebit de potrivit ca activator și bioregulator de fermentație pentru a efectua fermentația curată și bine exprimată la nivel aromatic. De fapt, prezența compușilor vegetali inerti oferă un suport mecanic bun pentru celulele de drojdie și, în același timp, împreună cu cojile de drojdie, acționează ca un compus absorbant împotriva moleculelor toxice prezente în must sau eliberate de drojdii. Aportul de nutrienți este, de asemenea, treptat: de fapt, ele sunt parțial absorbite de celuloză în timpul fazei de dizolvare în apă a SMARTVIN® CLASSIC și apoi transferate treptat în mediu, asigurând furnizări de azot și clorhidrat de tiamină generațiilor următoare de drojdie, care se află în condiții mai critice de dezvoltare. Distribuția micrometrică a particulelor recrează în suc/vin o turbiditate similară cu cea pe care o avem în mod normal din drojdii fine în must, deci, este potrivit pentru utilizare chiar și pe musturi excesiv de limpezi.

Atunci când se utilizează SMARTVIN® CLASSIC, respectați normele legale în vigoare.



SMARTVIN® CLASSIC

ACTIVATOR ȘI BIOREGULATOR A FERMENTAȚIEI ÎN PELEȚI



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă SMARTVIN® CLASSIC în apă în raport de 1:10 și se lasă să se rehidrateze timp de cel puțin 30 de minute.
Apoi adăugați la must, omogenizând cu atenție, până când produsul este complet dizolvat.
De asemenea, poate fi adăugat direct în must.



DOZARE

De la 40 la 100 g/hL. Doza mai mare trebuie utilizată pentru fermentarea mustului alb, limpezit excesiv.
Notă: 100 g/hL de SMARTVIN® CLASSIC eliberează aproximativ 30 g/hL de fosfat de amoniu și 60 mg/hL de tiamină.



AMBALAJ

saci de 15 kg.



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