

ECOENERVIT

BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE E NUTRIMENTO COMPLESSO VITAMINICO ED AZOTATO PER L'ATTIVAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

La quantità di sostanze nutritive presenti nel mosto non sono sempre sufficienti, ma soprattutto non sono sempre prontamente disponibili per garantire le migliori condizioni di crescita della flora microbica. Pertanto, onde evitare che i lieviti vadano in stress nutrizionale, è consigliabile integrare il naturale nutrimento presente nel mosto con composti azotati e vitaminici. La velocità di fermentazione, infatti, è correlata alla quantità di azoto, vitamine e Sali minerali presenti nel mosto. L'utilizzo di integratori nutrizionali a base di micro e macroelementi garantisce pertanto una regolare ed energica fermentazione.

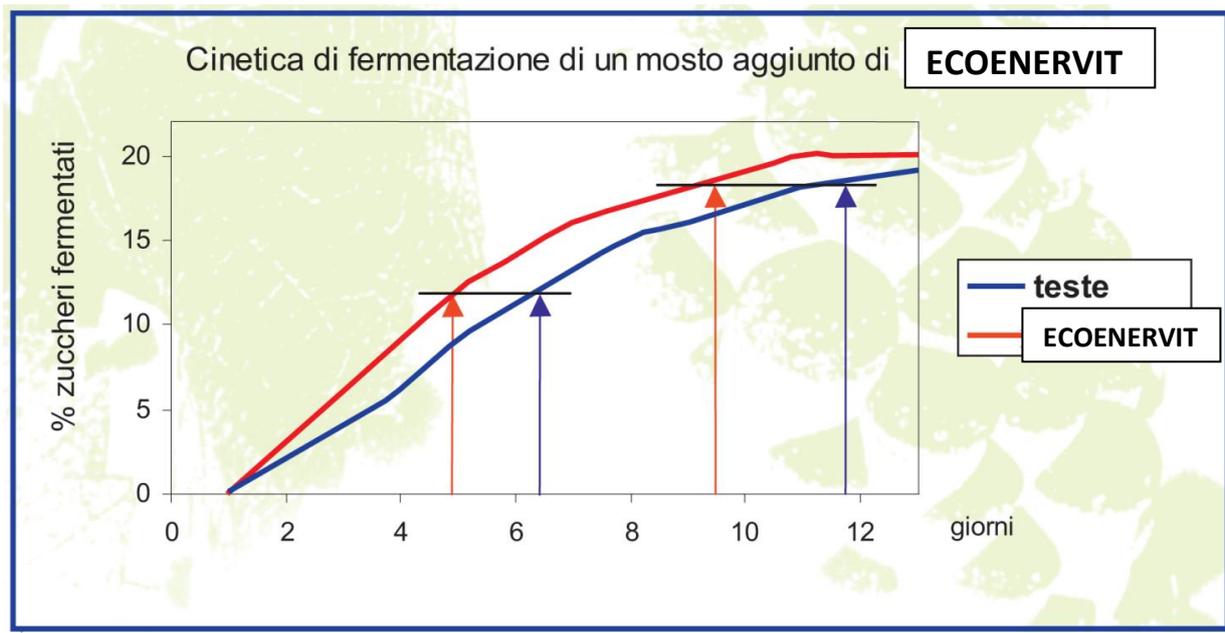
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

ECOENERVIT è un composto vitaminico-azotato complesso studiato per accelerare lo sviluppo dei lieviti e far sì che all'avvio della fermentazione si abbia una netta prevalenza dei lieviti esogeni inoculati.

In tutto ciò la presenza della tiamina (vitamina B1) è di fondamentale importanza e **ECOENERVIT** ne garantisce il giusto apporto.

L'uso di **ECOENERVIT** è pertanto particolarmente indicato, oltre che nelle fermentazioni in rosso, anche nelle fermentazioni in bianco, dove le tecniche di sfecciatura statica e dinamica impoveriscono il mosto di nutrienti quali: polipeptidi, steroli, acidi grassi insaturi per cui è necessario riequilibrare le sostanze nutrizionali. Rappresenta quindi la soluzione migliore per la prevenzione degli arresti di fermentazione e di tutti gli inconvenienti ad esso connessi.

La sua formulazione favorisce una corretta ed equilibrata alimentazione dei lieviti che saranno così in grado di evidenziare al massimo le loro potenzialità. Il vigore con cui si svilupperanno i lieviti inoculati garantirà una netta prevalenza di questi sulla flora microbica indigena consentendo così anche un minor uso di SO₂.



COMPOSIZIONE:

membrane di lieviti inattivi e lieviti inerti (APA), vitamine e Sali minerali.

APPLICAZIONE:

nelle fermentazioni (alcolica e malo lattica) e rifermentazioni come nutrimento per la crescita delle colture di lieviti e di fermenti lattici.

DOSI: Per l'avvio della fermentazione 20-40 g/HL
 A metà fermentazione 10-20 g/HL

E' consigliabile effettuare l'analisi dell'azoto prontamente assimilabile (APA) attraverso la determinazione del numero di formolo al fine di aggiungere la giusta dose in funzioni delle reali necessità. Questo prodotto apporta circa il 15% di APA (10 g/hL apportano circa 15 mg/L di APA)

MODALIT' D'IMPIEGO:

solubilizzare la dose prestabilita in acqua tiepida e aggiungere alla massa in rimontaggio.

CONFEZIONI: Pacchi 1 Kg
 Sacchi 25 Kg

CONSERVAZIONE:

mantenere in luogo fresco ed asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

CONFORME AL REG. UE – PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

