

ECOSINT “vita max”

NUTRIMENTO VITAMINICO ED AZOTATO PRONTAMENTE ASSIMILABILE PER LA CORRETTA MOLTIPLICAZIONE E IL RAPIDO SVILUPPO DEL LIEVITO

L'utilizzo di prodotti per la stimolazione delle fermentazioni trova in enologia sempre più largo impiego grazie al contributo della ricerca scientifica nello studio dei meccanismi che sono alla base di un corretto processo fermentativo. Sono stati così sviluppati e messi a punto dei preparati che garantiscono l'ottimizzazione dei processi metabolici dei microrganismi (dei lieviti nel caso di fermentazioni alcoliche o dei batteri nelle fermentazioni malolattiche) consentendo di esprimere al meglio le loro potenzialità e di condurre nella maniera ottimale il processo fermentativo ottenendo, di conseguenza, vini di ottima qualità.

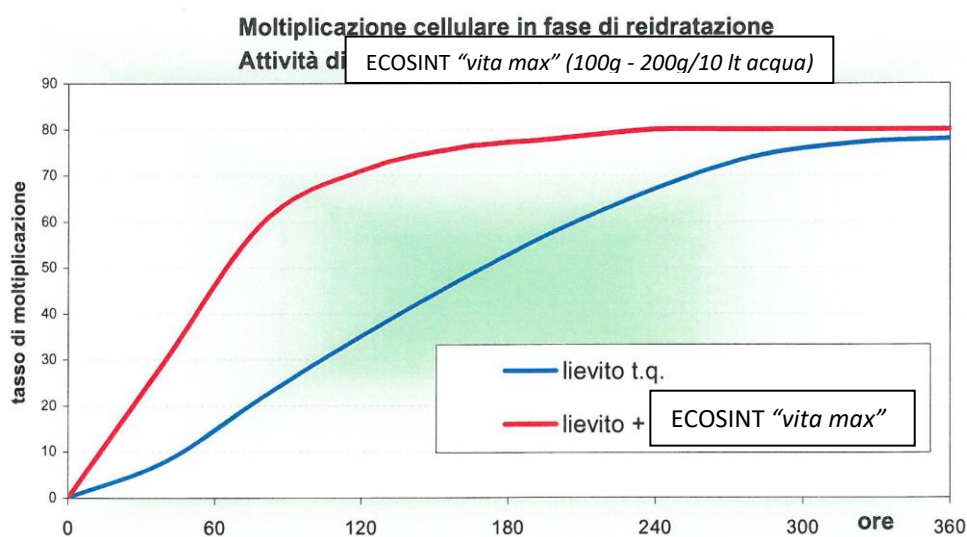
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ: ECOSINT “vita max” è un esclusivo preparato biologico ad alta concentrazione vitaminica ed azotata che costituisce una preziosa ed equilibrata fonte di nutrienti **indispensabile per la corretta moltiplicazione ed il rapido sviluppo dei lieviti**. Già durante la prima fase di reidratazione i lieviti necessitano di nutrienti che spesso non sono in forma prontamente disponibile ed assimilabile nel mosto. ECOSINT “vita max” **ottimizza l'attività metabolica dei lieviti sin dai primi istanti della loro rivitalizzazione**. La presenza di vitamine del gruppo B, macroelementi, microelementi e fattori di crescita rendono questo naturale preparato biologico particolarmente indicato nell'attivazione di colture di lieviti e di batteri lattici consentendo un regolare andamento del processo fermentativo.

COMPOSIZIONE: composti azotati, vitamine e sali minerali. derivati da pareti cellulari e lieviti

APPLICAZIONE: starter nutritivo per lieviti e batteri lattici nelle fermentazioni e rifermentazioni

DOSI: in fase di reidratazione lievito: 100-300 grammi ogni 10 litri di acqua

in fermentazione o rifermentazione: 5-15 g/hL



MODALITÀ D'IMPIEGO: solubilizzare la dose prestabilita in acqua tiepida (30-40°C) e aggiungere alla massa

CONFEZIONI: pacchi 1 Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E COMPOSIZIONE (g/100g di t.q.):

Aspetto:	polvere fina di colore beige chiaro
Solubilità:	totale in soluzione acquosa al 10% ad una temp. sup. a 40 °C
Sostanza secca:	96,0–99,0 %
pH:	5,5-5,9
Azoto totale:	11,4–13,4 %
Azoto amminico:	5,4–7,4 %
Proteine (N x 6,25):	71,25–83,75 %
Cloruro di sodio:	< 0,5 %

COMPOSIZIONE VITAMINICA MEDIA (ppm o ppb di soStanza secca)

Vitamina B1	12–18 ppm	Vitamina B6	45–55 ppm
Vitamina B2	60–90 ppm	Vitamina PP	450–600 ppm
Vitamina B5	20–160 ppm	Vitamina B12 (um/Kg)	5–15 ppb

COMPOSIZIONE AMINOACIDICA MEDIA (g/100g di sostanza secca)

Alanina	9,5 %	Serina	4,6 %
Lisina	8,0 %	Glicine	4,8 %
Arginino	6,4 %	Treonina	4,3 %
Metionina	1,4 %	Istidina	2,1 %
Acido Aspartico	9,9 %	Tirosina	2,4 %
Fenilalanina	3,7 %	Isoleucina	5,5 %
Cisteina	1,1 %	Triptofano	1,3 %
Prolina	4,0 %	Leucina	7,6 %
Acido Glutammico	15,1 %	Valina	5,9 %

COMPOSIZIONE METALLI PESANTI (ppm di sostanza secca)

Arsenico	< 0,5 ppm	Selenio	< 0,1 ppm
Piombo	< 0,2 ppm	Mercurio	< 0,05 ppm
Cadmio	< 0,1ppm		

COMPOSIZIONE CATIONI MINERALI (g/100g sostanza secca)

Potassio	4,0–6,0 %	Calcio	< 0,1 %
Sodio	< 0,4 %	Fosforo	1,7–3,2%
Magnesio	< 0,1 %		

ANALISI MICROBIOLOGICA

Batteri aerobi mesofili	< 5 x 10 ³ /g	Muffe	< 50/g
Batteri coliformi	< 5/g	Salmonelle	negativo su 25 g
Spore di Clostridium solfitoreducitori:	< 10/g	Escherichia coli	negativo su 1 g
Lieviti	< 50/g	Staphilococcus aureus	negativo su 1 g

CONFORME AL REG. (CE) 203/2012 DEL 08/03/2012 CHE MODIFICA REG. (CE) 889/2008 E 834/2007 DEL CONSIGLIO IN ORDINE ALLE MODALITA' DI APPLICAZIONE RELATIVE AL VINO BIOLOGICO

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.
CONFORME REG. - UE PER USO ENOLOGICO

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO