



FOSFOACTIV PREMIUM®

NUTRIENTE POLICOMPOSTO PARA LEVEDURAS



COMPOSIÇÃO

Fosfato de amónio bibásico 37,5%, autolisado de levedura 12,5%, celulose com micrometria fina 50%.



CARACTERÍSTICAS

Preparado a base de fosfato de amónio e polímeros absorventes, produzidos a partir de leveduras e vegetais. A formulação do FOSFOACTIV PREMIUM® foi desenvolvida, para fornecer à levedura a forma de azoto mais facilmente assimilável. A presença em simultâneo, da celulose e das carcaças de levedura, permite fornecer um suporte mecânico às células da levedura e, ao mesmo tempo, em sinergia com as paredes celulares da levedura, exercer uma ação absorvente das substâncias tóxicas presentes nos mostos ou secretadas pela levedura, permitindo ainda, uma libertação gradual de azoto e oxigénio.

As carcaças de levedura representam também uma fonte importante de substâncias azotadas (aminoácidos e proteínas), lípidos (esteróis) e outros microelementos, com características vitamínicas, necessárias para garantir um andamento regular da fermentação. A presença do azoto na forma de sal de fosfato, ajuda a baixar o pH do mosto, em menor grau de que o sulfato de amónio. O FOSFOACTIV PREMIUM® é particularmente recomendado como nutriente para leveduras, nos mostos com maior acidez; os fosfatos também agem sobre o metabolismo da levedura e baixam o teor de ferro e cálcio.



APLICAÇÕES

A adição de FOSFOACTIV PREMIUM® é otimizada, depois de iniciada a fermentação 1-2 dias (teoricamente no final da fase exponencial de crescimento) em combinação com o oxigénio. Combinado com o V STARTER, no início da fermentação, garante o fornecimento de várias substâncias nutritivas no momento mais apropriado.

O uso de FOSFOACTIV PREMIUM® deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



FOSFOACTIV PREMIUM®

NUTRIENTE POLICOMPOSTO PARA LEVEDURAS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o FOSFOACTIV PREMIUM® em 5 partes de água e adicionar ao mosto homogeneizando cuidadosamente.



DOSES

40-80 g/hl.

Aviso: 80 g/hl de FOSFOACTIV PREMIUM® cede cerca de 30 g/hl de sais amoniacais de (limite legal: 100 g/hl) e 10 g/hl de paredes celulares de levedura (limite legal permitido: 40 g/hl).



EMBALAGEM

Sacos de 500gr e 20kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco.
Fechar cuidadosamente os sacos depois de abertos.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(*) "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)