



SMARTVIN® CLASSIC

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO EM
PELLET PARA FORNECIMENTO GRADUAL DAS SUBSTÂNCIAS
NUTRITIVAS

COMPOSIÇÃO



Autolisado de levedura 40%, celulose de micrometria fina 29,94%, fosfato de amónio
bibásico 30%, tiamina 0,06%.

CARACTERÍSTICAS



SMARTVIN® CLASSIC é um ativante específico que permite a condução de uma
fermentação regular e completa, mesmo em condições nas quais exista um substrato
adverso. Mantém sob controlo a produção de ácido acético, bem como outro metabo-
litos indesejados, tal como foi demonstrado na investigação conduzida e publicada
pelo departamento de I&D da Enologica Vason.

A composição do SMARTVIN® CLASSIC foi otimizada de forma a garantir a nutrição
ideal para a atividade das leveduras, exercendo também uma ação absorvente dos
factores tóxicos.

APLICAÇÕES



SMARTVIN® CLASSIC encontra a sua aplicação como ativante e biorregulador da
fermentação e/ou na preparação do Pé de Cuba. A presença de compostos vegetais
inertes permite o fornecimento de um suporte mecânico para as células de levedura,
enquanto que, o autolisado absorve as substâncias tóxicas presentes no mosto ou
produzidas pelas leveduras.

Permite a libertação gradual dos nutrientes, assegurando assim o fornecimento em
azoto e tiamina. Promove uma cinética de fermentação regular assegurando a sua
conclusão.

Estas características, em conjunto com a produção do autolisado permitem uma ação
eficaz, preventiva e curativa nas paragens de fermentação.

O uso de SMARTVIN® CLASSIC deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



SMARTVIN® CLASSIC

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO EM **PELLET**
PARA FORNECIMENTO GRADUAL DAS SUBSTÂNCIAS
NUTRITIVAS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o produto diretamente no mosto ou dissolver o SMARTVIN® CLASSIC em 10 partes de água ou mosto; e adicionar ao mosto homogeneizando cuidadosamente..



DOSES

40-100 g/hL.
Doses mais elevadas têm que ser utilizadas em fermentações de mostos brancos muito clarificados ou em mostos com paragens de fermentação.

Aviso: 100 g/hL de SMARTVIN® CLASSIC cede cerca de 30 g/hL de sais amoniacais e 60 mg/hL de tiamina.



EMBALAGEM

Saco de 15 kg.



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)