



V STARTER AROM

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO
ADEQUADO PARA VINIFICAÇÕES EM REDUÇÃO



COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura ricas em vitaminas e em compostos antioxidantes.



CARACTERÍSTICAS

V STARTER AROM é um ativante inovador, particularmente indicado para ser utilizado no momento do inóculo. Foi formulado a partir das experiências mais recentes sobre a nutrição azotada, para controlar a produção de metabolitos indesejáveis (acetaldeído, acidez volátil...) e para otimizar o metabolismo das leveduras, com o objetivo de obter limpeza olfativa e uma plena expressão aromática.

A sua composição, resultado de extensos estudos e experiências, é deliberadamente desprovido de fontes azotadas amoniacais; desta forma a levedura é levada a utilizar outras fontes de azoto, preferencialmente aminoácido, presentes no V STARTER AROM necessárias à formação de complexos enzimáticos, substâncias aromáticas etc.

As características muito específicas das paredes celulares selecionadas (com polissacáridos naturais e ricas em glutatião), asseguram um bom poder absorvente das substâncias óxicas e um controlo do metabolismo da levedura, para assegurar um ótimo equilíbrio redox, protegendo desta forma, as substâncias aromáticas dos mostos e vinhos obtidos; por outro lado a presença de um pool vitamínico natural, assegura um excelente crescimento da levedura selecionada e uma produção limitada de acetaldeídos e cetoácidos, permitindo desta forma, manter uma maior fração de anidrido sulfuroso ativo no vinho.



APLICAÇÕES

O V STARTER AROM devido à sua formulação, à base de paredes celulares naturalmente ricas em vitaminas, substâncias antioxidantes e polissacáridos, foi especificamente estudado para ser aplicado nas primeiras fases de fermentação alcoólica, para a preparação de vinhos varietais e frutados; é altamente recomendado para técnicas de vinificação em redução favorecendo a expressão aromática da casta, bem como na tomada de espuma, para vinhos espumantes, com uma particular atenção, ao equilíbrio redox.

O uso de V STARTER AROM deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



V STARTER AROM

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO
ADEQUADO PARA VINIFICAÇÕES EM REDUÇÃO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Dissolver o V STARTER AROM em 5 partes de água; deixar repousar pelo menos meia hora, e adicionar ao mosto homogeneizando cuidadosamente.

DOSES



20 - 40 gr/hL na vinificação.
15 - 25 gr/hL para preparação do Pé de Cuba.

EMBALAGEM



Sacos de 500 gr e 15 kg.

CONSERVAÇÃO



Conservar num local fresco (10-15°C) e seco.
Fechar cuidadosamente os frascos 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)