



# V STARTER FRUIT

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO  
ESPECÍFICO PARA A EXPRESSÃO AROMÁTICA FRUTADA

## COMPOSIÇÃO



Autolisado de levedura 99,85% naturalmente ricas em compostos aminoácidos e polissacarídeos, Tiamina 0,15%.

## CARACTERÍSTICAS



V STARTER FRUIT é um ativante para a fermentação alcoólica extremamente inovador: 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 frutada.

A sua composição, resultado de extensos estudos e experiências, é deliberadamente desprovido de fontes azotadas amoniacais.

Para obter-se os melhores resultados, recomenda-se a sua aplicação no momento do inóculo: desta forma, a levedura para além de consumir azoto amoniacal e aminoácido do mosto, também tem ao seu dispor outras fontes específicas de azoto aminoácido, através da adição do V STARTER FRUIT, necessárias à formação de complexos enzimáticos, substâncias aromáticas etc.

As características muito específicas dos autolisados selecionados, ricos em elementos nutricionais azotados e polissacarídeos naturais, asseguram um elevado poder absorvente das substâncias tóxicas 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 tiamina, induz a levedura a uma produção limitada de acetaldeído e cetoácidos, permitindo manter uma maior fração de anidrido sulfuroso molecular ativo no vinho final.

## APLICAÇÕES



O V STARTER FRUIT devido à sua formulação, à base de tiamina e autolisado de levedura naturalmente ricas em compostos azotados e polissacarídeos, foi especificamente estudado para ser aplicado nas primeiras fases de fermentação alcoólica, para a preparação de vinhos frutados. Também é recomendado na tomada de espuma, se o objetivo é a obtenção de uma componente aromática mais complexa e frutada.

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



# V STARTER FRUIT

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO  
ESPECÍFICO PARA A EXPRESSÃO AROMÁTICA FRUTADA



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



## DOSES

15 - 40 g / hl na vinificação.

15 - 25 g / hl na tomada de espuma.

**Nota:** 40 g / hl V STARTER FRUIT fornece 60 mg / hl de tiamina (limite legal) e 40 g / hl de autolisado de levedura (limite legal).



## EMBALAGEM

Sacos de 500 gr.



## CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco (10-15°C) 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)