



# V STARTER TF

**ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO,  
ESPECÍFICO PARA VALORIZAR O QUADRO AROMÁTICO  
VARIETAL COM NOTAS FLORAIS E DE FRUTA FRESCA**



## COMPOSIÇÃO

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



## CARACTERÍSTICAS

V STARTER TF é um ativante de fermentação considerado de "QUARTA GERAÇÃO", formulado em sintonia com os estudos experimentais mais aprofundados ("X") sobre a nutrição azotada, de forma a controlar a produção de metabólitos indesejados (acetaldeído, acidez volátil...) e otimizar o metabolismo da levedura com objetivo de se obter uma fermentação limpa e uma máxima expressão aromática.

V STARTER TF valoriza o quadro aromático varietal, com notas florais e frutadas muito distintas e olfativamente muito frescas.

A sua composição, resultado de extensos estudos e aplicações, é deliberadamente desprovida de fontes azotadas amoniacaís. Para se obter os melhores resultados, é recomendado a sua aplicação no momento do inóculo: nesse momento a levedura consome os nutrientes naturais (amónio, vitaminas, azoto complexo...) e ao mesmo tempo utiliza a fonte nutricional específica presente no V STARTER TF. Desta forma está em condições de formar complexos enzimáticos e assegurar um decorrer fermentativo limpo, regular e construir uma base para a produção de substâncias muito interessantes que irão permitir valorizar o perfil aromático varietal.

A seleção dos autolizados ricos em elementos nutricionais azotados, polissacarídeos naturais e paredes celulares, garantem um bom poder detoxicante e um controlo do metabolismo da levedura, com um equilíbrio redox otimizado, de forma a proteger as substâncias aromáticas dos mostos e vinhos obtidos. A presença da tiamina induz a levedura a limitar a produção de acetaldeído e cetoácidos, permitindo manter uma maior fração de anidrido sulfuroso ativo no vinho final.



## APLICAÇÕES

V STARTER TF, pela sua formulação à base de tiamina e autolizados naturalmente ricos em componentes azotados e polissacarídeos, foi desenvolvido para ser utilizado nas primeiras fases da fermentação alcoólica, por forma a preparar vinhos cujo quadro aromático varietal seja plenamente expresso com notas florais e fruta fresca. Apto igualmente à preparação do Pé de Cuba para a tomada de espuma, se o objetivo é obter-se uma componente aromática mais complexa, caracterizada pelos mesmos descritores acima referidos.

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



# V STARTER TF

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO,  
ESPECÍFICO PARA VALORIZAR O QUADRO AROMÁTICO  
VARIETAL COM NOTAS FLORAIS E DE FRUTA FRESCA

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Dissolver o V STARTER TF 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 TF 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)