



V STARTER PREMIUM®

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO



COMPOSIÇÃO

Autolisados de levedura naturalmente ricos em compostos aminoácidos e polissacarídeos: 99,85%, tiamina: 0,15%.



CARACTERÍSTICAS

V STARTER PREMIUM® é um ativante de fermentação considerado de "4.ª geração", de acordo com as mais recentes investigações publicadas pelo departamento de I&D da Enologica Vason (*) (**) sobre a nutrição azotada. Foi especificamente desenvolvido para controlar a produção de metabolitos indesejados (como acidez volátil e acetaldeído...) e para melhorar o metabolismo das leveduras, assegurando uma fermentação limpa e uma expressão aromática plena.

V STARTER PREMIUM® garante o fornecimento adequado de Azoto Prontamente Assimilável. A sua composição, resultado de diversos estudos, é intencionalmente isenta de fontes de azoto amoniacal, obrigando assim a levedura a utilizar outras fontes de azoto (maioritariamente de origem aminoácida), presentes no V STARTER PREMIUM®, essenciais para a formação de compostos enzimáticos, substâncias aromáticas, entre outros.

As partes nobres, compostas por polissacarídeos e presentes nos autolisados, asseguram uma elevada capacidade de adsorção de substâncias tóxicas em vinhos cuja fermentação estagnou, sem alterar as características qualitativas do vinho.

Além disso, a presença de tiamina garante um crescimento ótimo da flora de blastomicetos, induzindo as leveduras a produzir quantidades limitadas de acetaldeído e ácidos cetónicos, mantendo uma fração maior de dióxido de enxofre ativo no vinho.



APLICAÇÕES

O V STARTER PREMIUM®, devido à sua formulação, à base de autolisado de levedura, derivados da lise celular da levedura e de tiamina, foi especialmente concebido para a preparação do "pied de cuve", sendo também recomendado na tomada de espuma e paragens de fermentação. Em doses reduzidas, pode, também ser usado em vinificação.

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



V STARTER PREMIUM®

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



DOSES

15 - 40 g / hL em vinificação.

30 - 50 g / hL no caso de paragem de fermentação.

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



EMBALAGEM

Sacos de 15 kg.



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)