



V STARTER PREMIUM®

ATIVANTE E BIORREGULADOR DE FERMENTAÇÃO



COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura 99,85%, Tiamina 0,15%.



CARACTERÍSTICAS

V STARTER PREMIUM® é um novo activante, para controlar a produção de acidez volátil em fermentação.

A sua composição, resultado de extensos estudos e experiências, é deliberadamente desprovido de fontes azotadas amoniacais; desta forma a levedura é obrigada a usar outras fontes de azoto, principalmente aminoácidos presente no V STARTER PREMIU-M® necessários à formação de complexos enzimáticos, aromáticos, etc.

O elevado teor em paredes celulares (carcaças de levedura), composto por polisacáridos, assegura um elevado poder absorvente das substâncias tóxicas, presentes em vinhos que sofreram paragem de fermentação, sem alterar a qualidade; a presença de tiamina garante o óptimo crescimento da flora blastomicéptica, induzindo a levedura a uma produção limitada de acetaldeído e cetoácidos, mantendo no mosto uma maior fracção de anidrido sulfuroso molecular activo.



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 na 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)