



V STARTER PREMIUM®

ATTIVANTE E BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE



Autolisati di lievito naturalmente ricchi in composti aminoacidici e di pregiati polisaccaridi vegetali 99,85 %, Cloridrato di tiamina 0,15 %.

CARATTERISTICHE



V STARTER PREMIUM® è un attivante di fermentazione considerato di "QUARTA GENERAZIONE" in quanto formulato in sintonia con le sperimentazioni più approfondite pubblicate dalla divisione R&S di Enologica Vason (*)(**) in merito alla nutrizione azotata, per tenere sotto controllo la produzione di metaboliti indesiderati (acetaldeide, acidità volatile...) e per ottimizzare il metabolismo dei lieviti al fine di ottenere pulizia fermentativa e piena espressione aromatica. V STARTER PREMIUM® assicura un alto apporto organico di APA.

La sua composizione, frutto di ampi studi e sperimentazioni, è volutamente priva di fonti azotate ammoniacali; in questo modo il lievito è portato ad utilizzare le altre fonti di azoto, prevalentemente aminoacidico, presente in V STARTER PREMIUM®, necessarie per la formazione di complessi enzimatici, sostanze aromatiche, ecc.

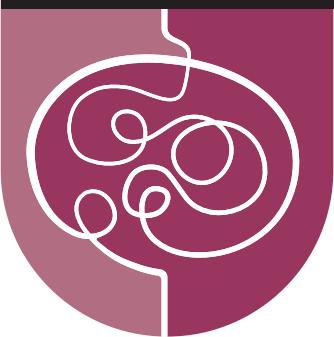
Le nobili pareti cellulari composte da polisaccaridi, contenute negli autolisati, assicura un efficace potere adsorbente nei confronti delle sostanze tossiche presenti nei vini che hanno subito un arresto fermentativo, senza modificarne le caratteristiche qualitative; inoltre, la presenza del cloridrato di tiamina assicura una crescita ottimale della flora blastomicetica, inducendo il lievito ad una produzione limitata di acetaldeide e chetoacidi, mantenendo quindi nel vino una frazione maggiore di anidride solforosa attiva.

IMPIEGHI



V STARTER PREMIUM®, vista la sua formulazione a base di prodotti derivati dalla lisì cellulare del lievito e del cloridrato di tiamina, è stato studiato appositamente per garantire il migliore e più completo apporto nutrizionale nelle prime fasi di moltiplicazione cellulare, sia su mosti nelle normali vinificazioni che in presa di spuma. Adatto anche per la preparazione di specifici "pied de cuve", e negli arresti di fermentazione.

Per l'impiego di V STARTER PREMIUM® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



V STARTER PREMIUM®

ATTIVANTE E BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE

MODALITÀ D'USO



Sciogliere V STARTER PREMIUM® in acqua in rapporto 1:5, quindi aggiungere al mosto o mosto-vino omogeneizzando accuratamente.

DOSI



In vinificazione normale da 15 a 40 g/hL, in caso di arresto della fermentazione da 35 a 40 g/hL.

Nella preparazione del "pied de cuve" tali dosi possono essere aumentate.

Avvertenza: 40 g/hL di V STARTER PREMIUM® apportano 60 mg/hL di cloridrato di tiamina.

CONFEZIONI



Sacchetti in poliaccappiato da 500 g e sacchi da 15 kg.

CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

(*) "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)