



ATTIVANTE SUPER EB

1- DESCRIZIONE

E' un attivante di fermentazione composto da sostanze fosfo-azotate e vitamina B1, formulato per stimolare la crescita e la moltiplicazione dei lieviti, favorendo rapide fermentazioni con decorso regolare e completo. E' indicato nei casi di fermentazione lente, incomplete o difficili da avviare.

Per la sua triplice azione (sostanze azotate, mineralizzanti e vitamine) può sopperire alle più svariate deficienze che possono manifestarsi nella pratica conduzione delle fermentazioni alcoliche.

2- CARATTERISTICHE

- L'attivante super EB in presenza di mosti chiarificati o provenienti da uve troppo mature o bottorizzate, oltre che ad un giusto apporto vitaminico, ristabilisce il tenore ottimale di azoto ammoniacale;
- In caso di rallentamento di fermentazione, ne impedisce l'arresto anche in presenza di temperature elevate;
- La tiamina (vitamina B1) inibisce parzialmente la produzione di alcoli superiori e favorisce la formazione di alcoli aromatici dando un miglioramento organolettico nel vino;
- Impedisce la formazione di idrogeno solforato sopperendo agli stress nutrizionali nell'arco della fermentazione.

3- COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico 99,94%, Tiamina cloridrato 0,06% (VIT. B1)

4- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

DOSE MAX 100 gr/hl L'aggiunta si effettua direttamente nel vino, con moderata agitazione,

Si consiglia di aggiungere Attivante Super EB nella fase iniziale della fermentazione e poi ad un terzo della fermentazione

5-CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Sacchi da 10 – 25kg. Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.