

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	23/06/14/DFD
Ultima Revisione	15/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>HNutrix®</b> Attivanti, regolatori, nutrienti	

## B-REVITAL

### Lieviti inattivi termicamente *Saccharomyces cerevisiae*

#### Rivitalizzante delle funzioni vitali dei LSA

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto B-Revital è costituito da lievito inattivato termicamente di *Saccharomyces cerevisiae*, studiato per favorire la rivitalizzazione del lievito secco attivo. Contiene componenti totalmente naturali, quali vitamine, azoto organico e acidi grassi insaturi ed ergosterolo, la cui sinergia garantisce la completa nutrizione del lievito assicurandone la vitalità durante il corso della fase alcolica fermentativa. Gli acidi grassi insaturi ed ergosterolo sono elementi fondamentali per mantenere la corretta funzionalità, strutturazione e ispessimento della membrana cellulare dei lieviti nel corso della fermentazione, assicurando così un decorso sicuro e senza arresti.

B-Revital, somministrato in fase di rivitalizzazione, mette il lievito in condizioni di accumulare nel vacuolo un *pool* di aminoacidi analogo a quello delle stesse cellule della popolazione fermentante. La presenza di fattori di crescita assicura un rapido avvio della fermentazione alcolica senza provocare un eccessivo innalzamento della velocità massima di fermentazione e un incremento di fabbisogni nutrizionali. L'apporto di acidi grassi e steroli rende B-Revital il prodotto ideale per l'impiego in condizioni di fermentazione difficili.

#### APPLICAZIONI E DOSI DI IMPIEGO

- Dose consigliata in fase di rivitalizzazione del lievito secco attivo:  
50% del peso del lievito da reidrattare (10 a 15 g/hL)
- Dose consigliata in fermentazioni difficili:  
20-30 g/hL

#### COMPOSIZIONE

100% Lieviti inattivati termicamente – Solubilità ~ 30%  
Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca): - Azoto organico: < 11.5

#### MODALITA' DI UTILIZZO

- In fase di Reidratazione: Predisperdere B-Revital in un recipiente contenente acqua calda (temperatura consigliata da 25 a 40°C) in rapporto pari al 50% del peso del lievito secco da rivitalizzare; agitare la sospensione così ottenuta per circa 2 minuti al fine di favorire una buona dissoluzione del prodotto. Successivamente, aggiungere il quantitativo del lievito secco attivo da rivitalizzare, agitare energicamente e attendere il tempo necessario per la reidratazione del lievito (circa 20 minuti).
- In Fermentazione: Predisperdere B-Revital in acqua pulita o direttamente sul mosto in fermentazione. Fare seguire un accurato rimontaggio.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di B-Revital garantiscono un elevato standard qualitativo. La quasi assenza di umidità nel prodotto finito assicura una conservabilità del prodotto per almeno 3 anni, se mantenuto nella sua confezione originale, in modo da garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 20°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

#### CODICE PRODOTTO

0101AC.00096                      KG 5

#### NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.