

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/01/18/DFD/RB
Revisione N°004	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

B-VITALITY

Lieviti inattivi termicamente

Regolatore delle funzioni vitali dei LSA "SC e NS" a base di lieviti inattivati di *Saccharomyces cerevisiae*

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto B-Vitality è costituito da lievito inattivato termicamente, studiato per favorire la vitalità 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. L'utilizzo del prodotto favorisce anche la riduzione della produzione di composti solforati e di acidità volatile. L'applicazione di B-Vitality risulta particolarmente importante tutte le volte si preveda l'utilizzo dei lieviti selezionati su mosti ove le condizioni di sviluppo non sono ottimali (temperature di fermentazioni molto basse, mosti eccessivamente chiarificati o filtrati, uve non in perfetto stato sanitario). In queste particolari condizioni, B-Vitality è in grado di fornire al lievito un'elevata resistenza, una buona vigoria fermentativa e una perfetta vitalità, garantendo, con il supporto di un'equilibrata nutrizione azotata, una cinetica di fermentazione regolare.

B-Vitality, somministrato in fase di reidratazione, 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-Vitality il prodotto ideale per l'impiego in condizioni di fermentazione difficili.

COMPOSIZIONE

100% Lieviti inattivati termicamente – Solubilità ~ 30%

Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca): - Azoto organico: 5.2 – 5.8

APPLICAZIONI E DOSI DI IMPIEGO

- Dose consigliata in fermentazione di mosti provenienti da uve sane, mature e con potenziale alcolico < a 13.5 °: 50% del peso del lievito da utilizzare per la fermentazione
- Dose consigliata in fermentazioni di mosti provenienti da uve sane, mature e con potenziale alcolico > a 13.5°: 100% del peso del lievito da utilizzare per la fermentazione
- Dose consigliata in fermentazione di mosti provenienti da uve poco sane: 100% del peso del lievito da utilizzare per la fermentazione

MODALITA' DI UTILIZZO

- Predisperdere B- Vitality in acqua tiepida, circa 40-42°C;
- Agitare la sospensione per circa 5-10 minuti

Rapporto 1:12 (B-Vitality / Acqua) quando il dosaggio è riferito al 50% del lievito da utilizzare per la fermentazione

Rapporto 1:20 (B-Vitality / Acqua) quando il dosaggio è riferito al 100% del lievito da utilizzare per la fermentazione

- Procedere al dosaggio

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di B-Vitality 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.00100 KG 1
0101AC.00101 KG 5
0101AC.00112 KG 1

Sede legale:

Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951

☎ 0923 - 756.024

☎ 0923 - 1895381

✉ info@hts-enologia.com

www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.





Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/01/18/DFD/RB
Revisione N°004	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

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.

Sede legale:
Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951
☎ 0923 - 756.024
☎ 0923 - 1895381
@ info@hts-enologia.com
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

