

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	15/01/10/DFD
Ultima Revisione	12/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>HNutrix®</b> Attivanti, regolatori, nutrienti	

## B-VITESSE

Lieviti inertati termicamente da *Saccharomyces cerevisiae*

Attivante e regolatore della fermentazione alcolica

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto B-Vitesse è costituito da lievito inertato ed è consigliato come attivante di fermentazione. Contiene componenti totalmente naturali, quali vitamine, azoto organico, acidi grassi insaturi ed ergosterolo, la cui sinergia garantisce la completa nutrizione del lievito assicurandone la vitalità durante il corso della fase alcolica fermentativa. L'utilizzo del prodotto nella fase iniziale della fermentazione è in grado di fornire al lievito un'elevata resistenza, un buon vigore fermentativo e un'ottima vitalità, assicurando così una cinetica di fermentazione regolare e costante.

In condizioni di bilanciato apporto nutrizionale di azoto organico, vitamine e sali minerali presenti nel prodotto B-Vitesse, si pone il lievito in una situazione di corretta alimentazione favorevole alla crescita e al suo metabolismo e ciò garantisce una perfetta regolazione dei processi fermentativi.

### APPLICAZIONI E DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata in fermentazione :

1° giorno dall'inoculo del LSA: 20-30 g/hL

3°-5° giorno dall'inoculo del LSA: 15-25 g/hL

Dose consigliata in fermentazioni difficili:

1° giorno dall'inoculo del LSA: 20-40 g/hL

3°-5° giorno dall'inoculo del LSA: 30-50 g/hL

10g/hL di B-Vitesse apportano circa 5-6 mg/L di FON

### COMPOSIZIONE

100% Lieviti inertati termicamente – Solubilità ~ 30%

Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca): - Azoto organico: 7.5-8.8

### MODALITA' DI UTILIZZO

In Fermentazione: Predisperdere il prodotto B-Vitesse in acqua pulita o direttamente nel mosto. Successivamente, aggiungere al mezzo da fermentare facendo seguire un accurato rimontaggio. Si consiglia di aggiungere immediatamente all'inizio dell'attività fermentativa.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di B-Vitesse 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 25°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.00017 KG 5

0101AC.00018 KG 20

### 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.