

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	26/07/13/DFD
Ultima Revisione	15/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
HNutrix® Attivanti, regolatori, nutrienti	

B-VITESSE PLUS

Lieviti inertati termicamente da *Saccharomyces cerevisiae*

Attivante e regolatore della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto B-Vitesse PLUS è costituito da lievito inertato, studiato per l'alimentazione dei lieviti selezionati ed è consigliato come attivante di fermentazione. Contiene componenti totalmente naturali, quali vitamine, azoto organico e acidi grassi, 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 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 PLUS, 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: 10-20 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 6-7 mg/L di FON

Il dosaggio di B-Vitesse PLUS è da calcolare in funzione della quantità di azoto assimilabile contenuto nel mosto di partenza, dal tipo di lievito selezionato impiegato e dalla tecnica di vinificazione utilizzata.

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 PLUS 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.00001 KG 25

0101AC.00016 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.