

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

DHIZOTE FS

Attivante di fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Dhizote FS è un nutriente selezionato per integrare il contenuto di sostanze azotate prontamente assimilabili nei mosti che ne sono naturalmente poveri. Le carenze di tali elementi nutritivi possono alterare l'ottimale sviluppo dei lieviti, che potrebbero presentare difficoltà nel completamento della fermentazione. La presenza di un corretto apporto di azoto prontamente assimilabile, insieme a vitamine, come la tiamina, nelle prime fasi di fermentazione, favorisce un andamento regolare e costante del metabolismo fermentativo del lievito. Grazie alla presenza di tiamina, l'uso del prodotto favorisce il metabolismo di decarbossilazione degli acidi chetonici. In questo modo si avrà un aumento del tenore di anidride solforosa libera nei confronti dell'anidride solforosa totale nel mezzo; una diminuzione della concentrazione dell'acido piruvico e altri chetoacidi in grado di combinare con la solforosa; ed infine, un aumento delle caratteristiche aromatiche del vino.

APPLICAZIONI

Indicato nei mosti come attivante e regolatore della fermentazione alcolica.

COMPOSIZIONE

Ammonio Fosfato Bibasico; Ammonio Solfato; Cloridrato di Tiamina

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 20-30 g/hL

30 g/hL di Dhizote FS contengono il limite massimo di Tiamina ammesso, corrispondente a 60 mg/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto deve essere aggiunto al mosto prima dell'avvio della fermentazione. Si consiglia di diluire Dhizote FS in una quantità di mosto pari a dieci volumi del suo peso, ed aggiungerlo mediante un rimontaggio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Per una corretta conservazione, 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

0101AB.00018	KG 1
0101AB.00019	KG 5
0101AB.00020	KG 25

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.