

PROVITAL THIOL

Autolisato di lievito - 100 % organico

DESCRIZIONE

PROVITAL THIOL è un attivante organico per la preparazione del piede di fermentazione e l'inoculo del lievito secco attivo, a base di autolisato di lievito *Saccharomyces cerevisiae* specificatamente sviluppato per la nutrizione dei lieviti e per l'attivazione della fermentazione alcolica.

PROVITAL THIOL è un attivante estremamente ricco in fattori di sopravvivenza (acidi grassi insaturi e steroli) e da una frazione elevata di aminoacidi solforati precursori di aromi.

In fermentazione alcolica, contribuisce a dare vitalità e resistenza al lievito nelle condizioni di fermentazioni estreme, come alte gradazioni alcoliche, iper-riduzione, fermentazioni a basse temperature e in presa di spuma. PROVITAL THIOL è particolarmente equilibrato in microelementi ed è consigliato nelle primissime fasi di preparazione dell'inoculo del lievito.

La particolare ricchezza di proteine estratte dal lievito lo rende efficace anche come chiarificante mirato ai fenoli ossidabili. (Reg. UE n. 144/2013 – allegato I)

COMPOSIZIONE

Puro autolisato di lievito

IMPIEGO

PROVITAL THIOL è indicato durante la preparazione del piede o direttamente nel mosto, in particolare con il lievito UOA MaxiThiol, contribuendo ad esaltare i tioli volatili e gli esteri fruttati grazie all'elevato apporto di aminoacidi solforati precursori di aromi.

Nel processo di preparazione del piede del lievito PROVITAL THIOL deve essere sospeso in acqua (per almeno 5 volte il suo peso) appena prima dell'aggiunta del lievito attivo disidratato.

Se impiegato direttamente nel mosto PROVITAL THIOL deve essere preventivamente sospeso in un volume di mosto pari almeno a 5 volte il suo peso.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il Provital Thiol in un volume di 5 – 10 volte il suo peso in acqua o direttamente nel mosto.

Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al mosto in fermentazione con un rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione.

DOSI DI IMPIEGO

La dose raccomandata è di circa 20-40g/hl di mosto.

PROVITAL THIOL non contiene sali di ammonio. A seconda del tenore in Azoto Prontamente Assimilabile (APA), può essere aggiunto azoto ammoniacale nel momento più opportuno.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.