

FOSFOVIT +

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Attivatore azotato minerale misto per favorire la moltiplicazione dei lieviti per carenze azotate medie

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Ideale per carenze azotate medie dove si vuole evitare l'aggiunta di solfati.

In fermentazione e rifermentazione l'impiego di **FOSFOVIT+** fin dalle prime fasi della fermentazione permette di apportare al mosto i sali ammoniacali e la tiamina (0,30%) necessari alla moltiplicazione e al metabolismo fermentativo.

La cellulosa presente in **FOSFOVIT+** facilita la dispersione delle cellule di lievito all'interno della massa da fermentare e allontana i composti C8 – C10 (acidi grassi a media catena) riconosciuti inibitori del metabolismo blastomicetico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

15-20 g/hL

Con il dosaggio di 20 g/hL per trattamento si raggiungono gli attuali limiti previsti per la tiamina cloridrato.

Se l'obiettivo ricercato è un forte aumento della biomassa dei lieviti, **FOSFOVIT+** dovrà essere aggiunto all'inizio della fermentazione.

Tuttavia, per un uso come attivatore della fermentazione, si consiglia in generale di aggiungere **FOSFOVIT+** ad un terzo della fermentazione alcolica e non all'inizio, per evitare qualsiasi fenomeno di moltiplicazione eccessiva dei lieviti. Se si deve apportare **FOSFOVIT+** anche all'inizio della fermentazione, è quindi preferibile associarvi un nutrimento organico o complesso.

Sciogliere **FOSFOVIT+** in un volume d'acqua fredda pari a 3 volte il suo peso. Dopo incorporazione, omogeneizzare bene il mosto effettuando un travaso o un rimontaggio.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 1 kg e 15 kg.

Conservare in un locale asciutto, a temperatura ambiente ed esente da odori. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.