

FOSFOVIT

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE

Attivatore azotato minerale per favorire la moltiplicazione dei lieviti

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

FOSFOVIT è un coadiuvante azotato per mosti poveri di azoto che permette una attivazione della fermentazione alcolica. Se ne consiglia l'uso ad un terzo della fermentazione alcolica o durante la presa di spuma.

Costituito anche da tiamina (0,15%), **FOSFOVIT** permette una forte moltiplicazione dei lieviti evitando alcuni degli inconvenienti provocati dall'uso di solfato di ammonio (fonte potenziale di SO₂ e non utilizzabile per una vinificazione biologica).

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose massima legale : 40 g/hL per trattamento.

Dose usuale : da 5 a 40 g/hL in funzione, tra l'altro, del quantitativo di azoto assimilabile presente nel mosto, del ceppo di lievito utilizzato, della concentrazione zuccherina da far fermentare e dell'obiettivo ricercato per il prodotto. 10 g/hL di **FOSFOVIT** apportano 20 mg/L circa di azoto assimilabile ammoniacale.

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.