

# MINVIT

## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Attivatore azotato minerale misto per favorire la moltiplicazione dei lieviti

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Ideale per carenze azotate importanti, APA < 100-150.

In fermentazione e rifermentazione l'impiego di **MINVIT** permette di apportare al mosto i sali ammoniacali e la tiamina (0,15%) necessari alla moltiplicazione e al metabolismo fermentativo.

La cellulosa presente in **MINVIT** 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

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 **MINVIT** apportano 20 mg/L circa di azoto assimilabile ammoniacale.

Se l'obiettivo ricercato è un forte aumento della biomassa dei lieviti, **MINVIT** dovrà essere aggiunto all'inizio della fermentazione. Tuttavia, per un uso come attivatore della fermentazione, si consiglia in generale di aggiungere **MINVIT** ad un terzo della fermentazione alcolica e non all'inizio, per evitare qualsiasi fenomeno di moltiplicazione eccessiva dei lieviti. Se si deve apportare **MINVIT** anche all'inizio della fermentazione, è quindi preferibile associarvi un nutrimento organico o complesso.

Sciogliere **MINVIT** 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 DI 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.