

EXTRA PM

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Attivatore di fermentazione specifico per la presa di spuma

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

In virtù del suo contenuto naturale in azoto assimilabile, minerali e vitamine, **EXTRA PM** consente di:

- garantire un'ottimale attività dei lieviti inoculati garantendone uno stato fisiologico migliore specialmente nella fase di latenza.
- essendo un lievito inattivo ricco in glutazione [GSH], è indicato per un ottimo controllo della fase di affinamento in bottiglia, agendo efficacemente contro i fenomeni di riduzione durante la fermentazione secondaria nel metodo classico. Inoltre, conserva gli aromi varietali (fruttato), conferisce rotondità, eleganza e longevità.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

- 10 - 30 g/hl secondo la sensibilità del vino alla riduzione e la difficoltà della presa di spuma.

Aggiungere **EXTRA PM** a 10 parti di vino e incorporare nella massa. L'utilizzo di **EXTRA PM** deve essere accompagnato da un'aggiunta di PHOSPHATES TITRES nella massa per garantire la presa di spuma.

CARATTERISTICHE

Composizione :

- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): tenore in azoto organico <11,5% di materia secca (azoto equivalente) e tenore in aminoacidi compreso tra il 10% e il 20% di materia secca (glicina equivalente);
- Lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*): tenore in azoto organico <9,5% di materia secca (azoto equivalente).

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 1 kg

Conservare in luogo asciutto ed esente da odori tra 5 e 25°C. Una volta aperto il sacchetto, il prodotto deve essere usato rapidamente e non può essere conservato. Il formulato deve essere usato nell'arco della giornata.