ActiVin RE

COMPLEMENTO NUTRITIVO REGOLATIVO 100% ORGANICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

ActiVin RE è un preparato che non ha nella sua composizione prodotti minerali quindi può essere definito organico al 100%. Esso è un lievito inattivato (*S. cerevisiae*) ad elevato potere detossicante, dotato dei micronutrienti, dei fattori di sopravvivenza, nonché delle vitamine indispensa-bili per prevenire arresti o fermentazioni stentate.

ActiVin RE è in grado di agire prevenendo eventuali carenze trofiche dei lieviti legate alla composizione dei mosti o delle basi nel corso delle ri-fermentazioni. La sua composizione garantisce il regolare decorso fer-mentativo senza apportare minerali che conferiscono al prodotto finale note di amaro e secchezza deprezzandolo qualitativamente.

Inoltre la sua composizione bilanciata permette di gestire in maniera adeguata la biomassa, evitando una crescita troppo importante della flora blastomicetica che molto spesso è responsabile di fermentazioni stentate o di arresti fermentativi.

L'impiego di ActiVin RE associato ad un idoneo lievito è garanzia di fer-mentazioni affidabili. ActiVin RE apporta tutti i micronutrienti necessari per una corretta reidratazione del lievito.

Il prodotto può essere aggiunto in tutte le fasi della fermentazione sen-za interferire in maniera negativa con essa, può essere anche impie-gato 24 ore prima del re-inoculo su basi che hanno subito degli arresti fermentativi di modo che possa agire quale agente detossicante ed assorbente di tutti quei metaboliti o residui che ostacolano il regolare compiersi della fermentazione.

Composizione

Lievito inattivato (*S. cerevisiae*) 100% organico.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo ocra.

Dosaggio

10-30 g/hl nei mosti, nei vini o durante la reidratazione del lievito per un effetto ottimale.

Modalità d'impiego

Disperdere ActiVin RE in una sufficiente quantità di acqua. Aggiungere il prodotto disperso omogeneamente alla massa.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 103024 - sacchi da 10 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 12/21