

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Nedávne zistenia o fermentáciach poukázali na dôležitosť dusíka a tiamínu (vitamín B1) pri fermentácii na získanie kvalitných vín. "Prah nedostatku" dusíka v muštoch je 140-150 mg/l.

ZIMOVIT je komplexný aktivátor fermentácie, ktorý poskytuje kvasinkám (pôvodným a selektovaným) APA (okamžite asimilovateľný dusík) a tiamín, ktoré sú potrebné pre správnu alkoholovú fermentáciu. Formulácia produktu ZIMOVIT bola vyvinutá tak, aby bol ľahko rozpustný a dispergovateľný v mase na fermentovanie.

POUŽITIE

Použitie produktu ZIMOVIT pri fermentácii stimuluje rast a množenie kvasiniek s výhodou získania väčšej kvality glycerínu a esterov, a teda získať mäkšie a voňavejšie vína.

ZIMOVIT je určený pre všetky fermentácie všeobecne, pri opätovnom spustení zastavenej fermentácie alebo pri výrobe perlivých a šumivých vín.

V liehovaroch sa produkt ZIMOVIT používa na panenské výlisky a polofermentované masy, na melasy, cidre a fermentovateľné ovocie s cieľom vyčerpania reziduálnych cukrov, pri maximálnej výťažnosti cukor/alkohol.

ZLOŽENIE

Fosforečnan diamónny - Síran amónny - Celulóza - Tiamín hydrochlorid

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

ZIMOVIT sa rozpustí v málo vode, muštu alebo víne a pridá sa do masy na fermentovanie remontážou alebo priamo do muštu s prevzdušením. Odporúča sa pridať polovicu dávky produktu ZIMOVIT v polovici fermentácie aj v závislosti od použitia iných aktivátorov, ako sú NUTROZIM alebo CREA-FERM. 20 - 100 g/hl pri fermentácii - všeobecne

Poznámky: 100 g/hl prináša max. prípustnú dávku tiamínu (60 mg/hl). Nariadenie Komisie (ES) 606/2009, autorizuje na používanie amoniakálnych solí až do max. 100 g/hl pri primárnej fermentácii a 30 g/hl pri sekundárnej fermentácii.

BALENIE A SKLADOVANIE

Vrecia po 20 kg

Vrecká po 1 kg

Skladovať na chladnom a suchom mieste.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.