

# ZIMOVIT T52

## Aktivátor fermentácie

### TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Neustály progres v poznatkoch o fermentačných fenoménoch poukázal na dôležitosť dusíka a tiamínu (vitamínu B1) pre získanie kvalitných vín. "Prah nedostatku" dusíka v muštach bol už dávnejšie stanovený na 140-150 mg/l.

ZIMOVIT T52 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 T52 bola vyvinutá tak, aby bol vhodný na racionálne použitie pri moderných technikách vinifikácie.

### POUŽITIE

ZIMOVIT T52 sa používa pri fermentácii, stimuluje rast a množenie kvasiniek s výhodou získania väčšieho množstva glycerínu a esterov, a teda získania mäkších a voňavejších vín.

ZIMOVIT T52 je určený pre všetky fermentácie všeobecne, pri opätovnom spustení zastavenej fermentácie alebo pri výrobe perlivých a šumivých vín

V liehovaroch sa produkt ZIMOVIT T52 používa na panenské výlisky a polofermentované masy, na melasy, cider a fermentovateľné ovocie s cieľom vyčerpania reziduálnych cukrov, pri maximálnej výťažnosti cukor/alkohol.

### ZLOŽENIE

Síran amónny - fosforečnan diamónny - Tiamín hydrochlorid

### DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dávkovanie produktu ZIMOVIT T52 sa obvykle rozdelí na 2 fázy: pri spustení (v prípade vážnych nutričných nedostatkov) a v prvých dňoch fermentácie.

ZIMOVIT T52 sa rozpustí v málo vody, muštu alebo vína a pridá sa do masy na fermentovanie remontážou alebo priamo do muštu s prevzdušením.

ZIMOVIT T52 môže byť pripojený k protokolu MYCOSTART a k iným komplexným aktivátorom, ako sú NUTROZIM, CREA-FERM, v závislosti od fermentačného procesu požadovaného enológom.

**DÁVKY:** 20 - 100 g/hl pri fermentáciach všeobecne

**Poznámky:** 100 g/hl produktu ZIMOVIT T52 prináša max. prípustnú dávku tiamínu (0,6 mg/l). 50 g/hl produktu ZIMOVIT T52 prináša cca. 100 mg/l APA (okamžite asimilovateľný dusík).

Nariadenie Komisie (ES) 606/2009, autorizuje na používanie amoniakálnych solí až do max. 100 g/hl.

### 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.