

# ZIMOVIT B

## Attivante di fermentazione

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ZIMOVIT B è un prodotto studiato per rispondere alle esigenze dei **produttori di vino biologico** ( Reg. CE N. 203/2012), dove per la nutrizione dei lieviti è prescritto il solo l'impiego di Diammonio Fosfato (DAP) associato a Tiamina, mentre è vietato l'impiego in questa fase di perlite, cellulosa o altri eccipienti.

È nota l'importanza dell'Azoto e della Tiamina (Vitamina B1) per la corretta gestione della fermentazione. ZIMOVIT B è un attivante di fermentazione complesso, che fornisce ai lieviti, questi due componenti, necessari per una corretta crescita della microflora blastomicetica.

### APPLICAZIONI

L'utilizzo di ZIMOVIT B in fermentazione, stimola la crescita e la moltiplicazione del lievito con il vantaggio di ottenere una fermentazione regolare, minimizzando i rischi di arresti e deviazioni organolettiche. ZIMOVIT B è indicato per tutte le fermentazioni in genere, anche nella cura degli arresti fermentativi.

### COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico (DAP) associato in modo bilanciato a Tiamina cloridrato

### DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Dosi: 15 - 30 g/hl nelle fermentazioni in genere

Il dosaggio di ZIMOVIT B viene normalmente diviso in due fasi: all'avvio (se necessario) e nei primi giorni di fermentazione; sciogliere ZIMOVIT B in poca acqua, mosto o vino ed aggiungerlo alla massa da fermentare in rimontaggio o direttamente al mosto, arieggiandolo.

**Note:** 30 g/hl di ZIMOVIT B apportano il dosaggio max. ammesso di Tiamina (0,6 mg/L). 30 g/hl di ZIMOVIT B apportano 60 mg/L di A.P.A. (azoto prontamente assimilabile). Il Regolamento CE n°606/09 autorizza l'uso di Sali ammoniacali fino ad un max. di 100 g/hl.

### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 kg;

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

**Prodotto Conforme Reg. CE N. 203/2012**