

CREAFERM GOLD

Attivante, regolatore di fermentazione specifico per vini di qualità.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CREAFERM GOLD è un nutrimento complesso di natura biologica a base di preparati di scorze, contenenti azoto assimilabile in forma di amminoacidi e oligopeptidi del lievito e fattori di crescita (vitamine) e di sopravvivenza.

CREAFERM GOLD somministrato all'inizio della fermentazione mette il lievito in condizioni di accumulare nel vacuolo un pool di amminoacidi analogo a quello delle stesse cellule della popolazione fermentante.

La presenza di fattori di crescita assicura un rapido avvio, senza provocare un eccessivo innalzamento della velocità massima di fermentazione e un incremento di fabbisogni nutrizionali.

CREAFERM GOLD fa parte della gamma di nutrimenti complessi studiati per applicare la teoria della fermentazione lineare: somministrare ai lieviti i nutrimenti nelle forme e nei tempi di reale fabbisogno e utilizzazione, tenendo conto delle differenze di fabbisogno dei diversi ceppi e utilizzando parametri di controllo tecnologici affidabili e di semplice misura.

Preparati di scorze di lievito opportunamente selezionati.

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

30 g/hl nel mosto all'inizio della fermentazione.

In caso di mosti fortemente carenti in azoto prontamente assimilabile (APA < 80 mg/l) o di mosti fortemente inquinati si consiglia l'aggiunta di un nutrimento semplice a base di sali inorganici dello ione ammonio (ZIMOVIT) in dose di 10 g/hl.

COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito e tiamina cloridrato (Vit. B1): l'aggiunta di 30 g/hl di Creaferm Gold fornisce al mosto la dose massima consentita di tiamina (0.6 mg/l).

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg in scatole da 20 kg

Sacchetti da 10 kg

Il prodotto nella sua confezione originale può essere conservato, in luogo fresco e asciutto per 30 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

CREAFERM GOLD

Attivante, regolatore di fermentazione specifico per vini di qualità.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICO

composizione in g per 100 di prodotto

Sostanza secca	92.0 - 95.0
Ph	5.2 - 7.3
Azoto totale	minimo 7.5
Proteine (N x 6.25)	minimo 45,1
Ceneri	5.0 - 6.0
Metalli	inferiori 2 ppm
Lipidi	4.0 - 8.0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

per 1 g di prodotto

Batteri aerobi mesofili	max 5
Batteri coliformi	max 5
Spore di Clostridium solfito-riduttori	max 10
Salmonella (in 25 g)	negativo
Escherichia coli	negativo
Staphilococcus aureus	negativo

COMPOSIZIONE MEDIA IN AMINOACIDI TOTALI

espressa in % di proteine grezze

Alanina	3.50	Lisina	3.70
Arginina	3.05	Metionina	0.72
Acido aspartico	4.32	Fenilalanina	2.25
Acido glutammico	8.31	Prolina	3.10
Glicina	2.34	Serina	2.14
Leucina	3.35	Tirosina	2.02
Istidina	1.19	Treonina	2.05
Isoleucina	2.39	Valina	3.07

COMPOSIZIONE MEDIA VITAMINICA

espressa in mg/kg (ppm)

B1 (Tiamina)	3.0
B2 (Riboflavina)	4.6
B6 (Piridoxina)	1.5
B8 (Biotina)	0.0037
B9 (Acido Folico)	1.5
B12 (Cianocobalamina)	0.0002