

ZIMOVIT T52

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le recenti acquisizioni sulle fermentazioni hanno messo in evidenza l'importanza dell'Azoto e della Tiamina (Vitamina B1) nella fermentazione per l'ottenimento di vini di qualità. La "soglia di carenza" dell'Azoto nei mosti è di 140-150 mg/l .

ZIMOVIT T52 è un attivante di fermentazione complesso, che fornisce ai lieviti (indigeni o selezionati) l'A.P.A. (Azoto Prontamente Assimilabile) e la Tiamina, necessari per una corretta fermentazione alcolica. La formulazione di ZIMOVIT T52 è stata studiata per renderlo facilmente solubile e disperdibile nella massa da fermentare.

APPLICAZIONI

L'utilizzo di ZIMOVIT T52 in fermentazione, stimola la crescita e la moltiplicazione del lievito con il vantaggio di ottenere una maggiore quantità di glicerina e di esteri e quindi di ottenere vini più morbidi e profumati.

ZIMOVIT T52 è indicato per tutte le fermentazioni in genere, negli arresti fermentativi o nella elaborazione di vini frizzanti e spumanti.

Nelle distillerie l'impiego di ZIMOVIT T52 è indicato nelle vinacce vergini e semifermentate, nei melassi, sidri e frutta fermentescibile al fine di esaurire gli zuccheri residui, con la massima resa zucchero/alcol.

COMPOSIZIONE

Ammonio solfato - Ammonio fosfato bibasico - Tiamina cloridrato

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Il dosaggio di ZIMOVIT T52 viene normalmente diviso in due fasi: all'avvio (se necessario) e nei primi giorni di fermentazione; sciogliere ZIMOVIT T52 in poca acqua, mosto o vino ed aggiungerlo alla massa da fermentare in rimontaggio o direttamente al mosto lievito, arieggiandolo. ZIMOVIT T52 può essere associato ad altri attivanti complessi come NUTROZIM, BIOCIBUS, CREA FERM in funzione del processo fermentativo richiesto dall'enologo.

Dosi: 20 - 100 g/hl nelle fermentazioni in genere

Note: 100 g/hl di ZIMOVIT T52 apportano il dosaggio max. ammesso di Tiamina (0,6 mg/L). 50g/hl di ZIMOVIT T52 apportano 100 mg/L di A.P.A. (azoto prontamente assimilabile). Il Regolamento CE n°1410/03 autorizza l'uso di Sali ammoniacali fino ad un max. di 100 g/hl.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 kg; Pacchi da 1 kg

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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