

### **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 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 è stata studiata per renderlo facilmente solubile e disperdibile nella massa da fermentare.

### **APPLICAZIONI**

L'utilizzo di ZIMOVIT 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 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 è indicato nelle vinacce vergini e semi-fermentate, nei melassi, sidri e frutta fermentescibile al fine di esaurire gli zuccheri residui, con la massima resa zucchero/alcol.

### **COMPOSIZIONE**

Ammonio fosfato bibasico-Ammonio solfato-Cellulosa-Tiamina cloridrato

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

Sciogliere ZIMOVIT in poca acqua, mosto o vino ed aggiungerlo alla massa da fermentare in rimontaggio oppure aggiunto direttamente al mosto lievito da trattare, arieggiando. Si consiglia di aggiungere la metà del dosaggio di ZIMOVIT a metà fermentazione anche in funzione dell'uso di altri attivanti quali NUTROZIM o CREA-FERM.

20 - 100 g/hl nelle fermentazioni in genere

Note: 100 g/hl apportano il dosaggio max. ammesso di Tiamina (60 mg/hl). Il Regolamento CE n°606/2009 autorizza l'uso di Sali ammoniacali fino ad un max. di 100 g/hl in prima fermentazione e 30g/hl in seconda fermentazione.

### **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE**

Sacchi da 20 kg

Sacchetto da 1 kg

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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

### **EVER S.r.l.**

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

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

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.