

cap. 3 Activadores de fermentación

VITAFERMENT

DEFINICION

Activador de la fermentación alcohólica, a base de sal de amonio y tiamina.
Vitaferment favorece la multiplicación de las levaduras limitando desviaciones fermentativas.

INTERES ENOLOGICO

- Para asegurar un buen desarrollo de la fermentación alcohólica, las levaduras necesitan conseguir los elementos nutritivos indispensables para su metabolismo fermentativo y su multiplicación. El mosto no lleva siempre la cantidad suficiente de esos elementos (como nitrógeno asimilable, tiamina, ...).
- Vitaferment aporta esos nutrientes. Así favorece una fuerte multiplicación al inicio de la fermentación y se logra mantener un alto nivel de población a lo largo de la fermentación, disminuyendo el riesgo de finales de fermentación difíciles.
- Además, el uso de Vitaferment permite disminuir la producción de compuestos azufrados.

DOSIS DE EMPLEO

10 g/hl de Vitaferment liberan 21 mg/l de nitrógeno asimilable. Ajustar el nivel de nitrógeno asimilable a 160 - 180 mg/l.
Si no se dosifica en base al nitrógeno asimilable, aconsejamos una adición de 30g/hl como mínimo.

MODO DE EMPLEO

Aconsejamos añadir Vitaferment en 2 etapas:

- 1) Una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la inoculación de levaduras.
- 2) La otra, cuando la densidad del mosto ha disminuido de 20 a 30 puntos. Agregar durante un remontado con aireación.
- 3) En caso de re arranque de fermentación, añadir Vitaferment en una sola vez (Pida a su vendedor nuestro protocolo específico)

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1kg.

CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.
Producto sensible a la luz y a la humedad.