



# ENOVIT

Activador do crescimento das leveduras

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Regula e activa as fermentações e as refermentações dos mostos e vinhos, mediante activação e estimulação da multiplicação das leveduras. Isto traduz se num início precoce da fermentação com duração encurtada do ciclo fermentativo.

Activa as fermentações **Enovit** restabelece o teor óptimo em azoto amoniacal, aumenta o teor vitamínico e em microelementos, no caso de carências nutritivas provocadas pela características da casta ou por uvas sobremaduras ou botritizadas, ou por mostos clarificados.

Completa as fermentações provocando um aumento da concentração celular, **Enovit** prolonga a vitalidade das leveduras, favorecendo o final da fermentação, sobretudo na fase crítica das populações de leveduras em fase de desenvolvimento decrescente.

Conserva as características organolépticas, **Enovit** contribui para a obtenção de vinhos menos oxidáveis com uma menor produção de ácidos cetónicos, derivados do metabolismo secundário da levedura durante a fermentação, em seguida com uma diminuição da dose de SO<sub>2</sub>. A tiamina contida em **Enovit**, inibe parcialmente a produção de álcoois superiores (que conferem rusticidade) e favorece a formação de álcool β-feniletílico (aroma a rosa), melhorando as características organolépticas do vinho.

Impede sempre a formação de hidrogénio sulfuretado, evitando que as leveduras degradem as proteínas dos mostos para obter o azoto assimilável necessário para o seu crescimento e multiplicação.

Na fermentação dos bagaços virgens ou semifermentados, **Enovit** permite a total transformação dos açúcares em álcool destilável.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sulfato de amónio, cloridrato de tiamina, fosfato de amónio dibásico, coadjuvante de filtração quimicamente inerte como dispersante.

## → DOSES RECOMENDADAS

30 g/hL ou por 100 kg de produto.





## ENOVIT

### → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Enovit** em água ou no líquido a fermentar, adicionando a à massa em remontagem ou borrifando a uniformemente sobre a sborras. Arejar convenientemente segundo os casos.

N.B. Para fermentar mostos defecados ou clarificados, ou produtos pobres em flora levuriforme, é conveniente efectuar uma adequada adição de leveduras seleccionadas secas activas Fermol.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco.

Pa cotes de 1 kg, embalados à vácuo, em cartões com 20 kg.  
Saco em PVC com 25 kg.

