



VITAFERM CRISTAL

Activador de fermentación.

→ INTERESES ENOLÓGICOS

- Compuesto de tiamina y fosfato diamónico, la forma de nitrógeno más fácilmente asimilable por las levaduras en multiplicación
- Favorece una buena multiplicación de la levadura
- Permite un rápido inicio de la fermentación garantizando una buena vitalidad de las células
- Limita el periodo de latencia responsable de la producción de acidez volátil
- Limita la producción de etanal responsable de la combinación de SO₂ libre

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Diamonio fosfato
- Tiamina diclorhidrato o vitamina VB1 (0,2%)

Para uso enológico, conforme al Codex Enológico Internacional.

→ DOSIS DE EMPLEO

Da 10 a 20 g/hL al inicio de la fermentación alcohólica según la necesidad de nitrógeno de la levadura y del nivel de carencia del mosto.

- Hasta 10 g/hL para la preparación del pie de cuba
- De 15 a 20 g/hL para la fermentación en autoclave

Dosis máxima legal según la vigente normativa europea: 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

- Deshacer en agua tibia o directamente en el mosto o en el vino
- Añadir al inicio de la fermentación contemporáneamente a la levadura
- Añadir al inicio de la fermentación en autoclave



VITAFERM CRISTAL

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

No disolver directamente con la levadura, preparar la solución a parte.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original sellada, proteger de la luz, en un sitio seco e inodoro a temperatura ambiente. Respetar la fecha de caducidad indicada en la confección. Usar rápidamente después de abrir el paquete (sensible a la humedad).

- Paquetes de 1 kg en caja de 10 kg