



VITAFERM CRISTAL

Ativador de fermentação.

→ INTERESSE ENOLÓGICO

- Composto de tiamina e fosfato diamónio, na forma de azoto mais facilmente assimilável pelas leveduras durante a fermentação.
- Favorece uma boa multiplicação da levedura.
- Consente um rápido arranque da fermentação garantindo uma boa vitalidade das células.
- Restringe o período de latência responsável pela produção de acidez volátil.
- Restringe a produção de etanal responsável pela combinação de SO₂ livre.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Diamonio fosfato (DAP)
- Cloridrato de tiamina ou vitamina B1 (0,2%)

Para uso enológico, conforme Código Enológico Internacional.

→ DOSES A USAR

- De 10 a 20 g/ hL no início da fermentação alcoólica, consoante às necessidades de azoto pelas leveduras e dos níveis de carência no mosto.
- Até 10 g/hL para a preparação do pé-de-cuba.
- De 15 a 20 g/hL para a fermentação em autoclave.

Dose máxima legal segundo norma europeia em vigor: 30 g/hL.

→ MODO DE USAR

- Dissolver em água ou diretamente no mosto ou em vinho.
- Adicionar no início da fermentação ao mesmo tempo que a levedura
- Adicionar no início da fermentação em autoclave



VITAFERM CRISTAL

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Não dissolver diretamente com a levedura. Preparar uma solução em separado.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, protegido da luz, em local seco e sem odores, à temperatura ambiente. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Produto sensível à humidade. Depois de aberto, utilizar de imediato.

- Pacotes com 1 kg em cartões com 10 kg.
- Sacos com 5 kg em cartões com 20 kg.