



ENOVIT Perlage

Ativador de crescimento de levedura em refermentações de Metodo Classico



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Enovit Perlage** fornece aos vinhos de base a serem refermentados, que são particularmente pobres em nutrientes, um teor ideal de nitrogênio amoniacal, vitaminas e oligoelementos. É ideal na fermentação em garrafa para atender às necessidades nutricionais de leveduras secas ativas e leveduras Proelif imobilizadas.

O **Enovit Perlage** leva a um aumento da concentração celular, prolonga a viabilidade da levedura e promove o desenvolvimento regular e, acima de tudo, o encerramento da fermentação. Graças à sua composição, ele não causa turvação no vinho, com vantagens óbvias ao usar Proelif.

A adição de **Enovit Perlage** ajuda a obter vinhos menos oxidáveis e a evitar o acúmulo de ácidos cetônicos resultantes do metabolismo secundário da levedura, com a consequente redução das necessidades de SO₂.

A tiamina contida no **Enovit Perlage** inibe parcialmente a produção de álcoois superiores (que conferem aspereza) e promove a formação de álcool 2-feniletílico (com aroma de rosa), o que resulta em uma melhora organoléptica do vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato de amônio dibásico, cloridrato de tiamina (vitamina B1)

→ DOSES DE USO

Recomendamos o uso de 20 g/hL ou por quintal de produto a ser tratado.

→ MÉTODO DE USO

Dissolva a dose em água ou no produto a ser fermentado e adicione ao vinho durante a fase de extração. No caso do Proelif, a adição deve ser feita ao vinho base antes da filtragem com uma membrana absoluta de 0,45 µm.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM

Armazene em um local fresco e seco, longe da luz direta e do calor

Pacotes de 1 kg e Sacos de 25 kg.

