ENOVYS srl
Via Marco Biagi 5
37019 Peschiera del Garda
VR, Italy
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 0452215824
oeno.it enovys.com

STARTER PLUS

NUTRIENTE FUNZIONALE PER FERMENTAZIONI IN ROSSO

Applicazioni

Nutriente specifico per la vinificazioni di uve rosse in condizioni difficili, è stato sviluppato per migliorare l'intensità del colore e la stabilizzazione della materia colorante colloidale.
Aumenta la stabilità dei composti fenolici, diminuisce la percezione dei tannini e permettere di esprimere il fruttato dei vini rossi.
Ha una un contenuto in polisaccari particolarmente elevato, la sua azione è duplice: stabilizza il colore ed agisce sulla rotondità del vino.
Favorisce la moltiplicazione e la resistenza cellulare, permette fermentazioni regolari anche in condizioni difficili, con macerazioni lunghe e in presenza di elevate concentrazioni di polifenoli.
Si impieganel mosto con carenze nutrizionali moderate (circa 100-150 mg/l APA). Per la corretta gestione della nutrizione è consigliabile analizzare l'APA del mosto prima dell'inoculo con Lieviti selezionati, se il mosto presenta carenze nutrizionali elevate, aggiungere Dap Plus oppure Activ fino al raggiungimento del valore di APA desiderato.
L'impiego di Starter Plus nella produzione di vini rossi:
- migliora la stabilità del colore.
- favorisce la co-pigmentazione tra tannini ed antociani.
- genera un aumento della aumento della DO520 e DO280.
- aumenta le sensazione di volume.

Composizione

Miscela di derivato di lievito specifico (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricco di amminoacidi, fattori di crescita e polisaccaridi, autolisato di lievito.
Contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,4 % del peso secco; 20 g/hl di Starter Plus apportano circa 10 mg/l di APA.

Dosi

Mosti: 20 - 40 g/hl.

Modalità d'impiego

Diluire Starter Plus in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, mescolare per disperdere il prodotto. Aggiungere nel mosto durante la prima fase della fermentazione, dopo una perdita di densità di circa 20 unità.
Nel caso di macerazioni lunghe o di gradazioni zuccherine elevate, controllare con attenzione l'andamento fermentativo e operare con un'aggiunta ai 2/3 della fermentazione, per migliorare la stabilizzazione del colore.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 kg ed in sacchi da 25 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.
Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.
Conforme al Reg. CE 606/2009.

Limitazioni d'uso:	dose massima prevista dalla normativa vigente: 40 g/hl (Reg. CE 1622/00).
Termine minimo di conservazione:	consultare etichetta
Classificazione Sicurezza:	non pertinente
Classificazione ADR:	non pertinente
OGM:	non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni:	non contiene prodotti dell'all. del Reg. UE 1169/2011

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 03/01/2018
Rev 1

Cod. cf. 1 Kg 0043972463992

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.