VITA WHITE

PREPARATORE DI LIEVITI SPECIFICO PER VINI BIANCHI

ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oeno.it enovys.com

Applicazioni

Preparazione specifica da utilizzare per la reidratazione del lievito secco attivo destinato allo svolgimento di fermentazione di mosti bianchi e rosé.
Apporta durante la fase di reidratazione componenti fondamentali per la crescita e lo sviluppo del lievito, permette il corretto svolgimento della fermentazione alcolica, migliorando l'espressione aromatica del ceppo di lievito.
Vita White è naturalmente ricco in vitamine, minerali, e peptidi riducenti, elementi essenziali per la corretta funzionalità della membrana cellulare e per l'ottimizzazione del metabolismo cellulare del lievito.
L'utilizzo di Vita White in reidratazione consente:
• di aumentare la resistenza all'etanolo.
• di ottimizzare la sintesi di composti aromatici da parte del lievito.
• di limitare lo stress metabolico in condizioni di bassa torbidità.
• di migliorare l'attività fermentativa a basse temperature.

Composizione

Preparato a base di lievito (*S. Cerevisiae*) inattivato, naturalmente ricco in minerali, vitamine e peptidi riducenti. Lievito inattivato specifico con contenuto in azoto organico (espresso in N) < 9,6 % del peso secco.

Dosi

20 - 30 g/hl di mosto da fermentare (in proporzione 1:1 con il LSA).

Modalità d'impiego

Utilizzare nell'acqua di reidratazione del lievito. Disperdere il prodotto in una quantità di H_2O pari a 20 volte il suo peso. Temperatura dell'H_2O: 37°C. Mescolare bene, ed incorporare i LSA. Per la reidratazione del LSA seguire l'abituale protocollo riferendosi alle schede tecniche dei LSA.
Per l'utilizzo attenersi alle normative vigenti.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 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.

Limitazioni d'uso:	/
Termine minimo di conservazione:	consultare etichetta.
Classificazione Sicurezza:	/
Classificazione ADR:	/
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 01/06/2020
Rev 2

Cod. cf. 1 Kg 0043972464593

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.