ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

SCHEDA TECNICA DEL: 02/09/2022

BOOSTER ACTIV PREMIUM®

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE AD AZIONE DETOSSIFICANTE

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito 50 %, Cloridrato di tiamina 0,1 %, Coadiuvanti di filtrazione vegetali q.b. a 100.

CARATTERISTICHE

BOOSTER ACTIV PREMIUM® è un integratore di fermentazione innovativo frutto delle pluriennali ricerche condotte e pubblicate dalla divisione R&S di Enologica Vason.
L'aspetto innovativo di tale integratore va ricercato nella modalità di utilizzo e nasce dallo studio dell'andamento fermentativo oltre metà fermentazione, momento in cui il numero di cellule rimane costante. In questa fase, che viene denominata "fase stazionaria", utilizzare degli elementi che possano assicurare piccole ma importanti integrazioni alimentari di sussistenza e fattori indiscussi di detossificazione assicura un decorso fermentativo più regolare e previene possibili difficoltà nell'attività dei lieviti.
La composizione di BOOSTER ACTIV PREMIUM® è stato ottimizzato per tenere sotto controllo la produzione di acidità volatile in fermentazione, in accordo con le ultime ricerche eseguite.
L'importante contenuto in pareti cellulari (scorze di lievito) assicura un elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze tossiche presenti nei vini che hanno manifestato difficoltà o rallentamenti fermentativi, senza modificarne le caratteristiche qualitative; inoltre, la presenza del cloridrato di tiamina è in grado di indurre i lieviti verso un metabolismo con produzione limitata di acetaldeide e chetoacidi, aspetto importante per mantenere nel vino una frazione maggiore di anidride solforosa attiva.

IMPIEGHI

BOOSTER ACTIV PREMIUM®, vista la sua formulazione a base di scorze di lievito (prodotti derivati dalla lisi cellulare del lievito), di cellulosa micronizzata (coadiuvanti di filtrazione vegetale) e cloridrato di tiamina, è stato studiato appositamente per l'utilizzo da metà fermentazione in poi.
Si consiglia l'utilizzo sia in fase preventiva per un decorso regolare di fermentazione, sia in caso di rallentamenti fermentativi, magari accompagnato ad un trattamento di "meso-ossigenazione" mediante MicroDue® Plus (JU.CLA.S.), altra soluzione COMBO APPROACH®.

Per l'impiego di BOOSTER ACTIV PREMIUM® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

BOOSTER ACTIV PREMIUM®

ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE AD AZIONE DETOSSIFICANTE

MODALITÀ D'USO

Sciogliere BOOSTER ACTIV PREMIUM® in acqua in rapporto 1:5, lasciar riposare almeno mezz'ora, quindi aggiungere al mosto omogeneizzando accuratamente.

DOSI

Da 10 a 30 g/hL da dosare metà fermentazione in poi.
Avvertenza: 30 g/hL di BOOSTER ACTIV PREMIUM® apportano 30 mg/hL di cloridrato di tiamina(limite di legge è 60 mg/hL) e 15 g/hL di scorze di lievito.
Ideale la sinergia nutrizionale con il V STARTER PREMIUM®, per fermentazioni pulite, ben espresse, anche in presenza di gradazioni alcoliche elevate.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g e sacco da 15 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

"Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com