



# ENOVIT

.....  
Attivatore della crescita dei lieviti in fase fermentativa  
.....

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Enovit** regola ed attiva le fermentazioni e le rifermentazioni di succhi e sidri, mediante attivazione e stimolazione della moltiplicazione dei lieviti. Ciò si traduce in un inizio precoce della fermentazione con durata abbreviata del ciclo fermentativo.

**Enovit** ristabilisce il tenore ottimale in azoto ammoniacale, oltre che ad un giusto apporto vitaminico ed in microelementi, nel caso di carenze nutritive dovute alle caratteristiche della cultivar.

Provocando un aumento della concentrazione cellulare, **Enovit** prolunga la vitalità dei lieviti, favorendo il completamento della fermentazione, soprattutto nella fase critica di popolazioni di lieviti in fase di decrescente sviluppo. Nei casi insidiosi di rallentamenti nella fermentazione, **Enovit** ne impedisce l'arresto prima del completo esaurimento degli zuccheri, anche in presenza di temperature elevate.

**Enovit** contribuisce ad ottenere succhi e sidri meno ossidabili con una minor produzione di acidi chetonici, derivanti dal metabolismo secondario del lievito durante la fermentazione, quindi con una diminuzione del fabbisogno di SO<sub>2</sub>. La tiamina contenuta in **Enovit** inibisce parzialmente la produzione di alcoli superiori (che conferiscono grossolanità) e favorisce la formazione di alcol β-feniletilico (dall'aroma di rosa), con conseguente miglioramento organolettico dei succhi e sidri.

**Enovit** scongiura sempre la formazione di idrogeno solforato, evitando che i lieviti demoliscano le proteine del mosto per procurarsi l'azoto assimilabile necessario alla loro crescita e moltiplicazione.

Nella fermentazione delle vinacce vergini o semifermentate, **Enovit** consente la totale trasformazione degli zuccheri in alcol distillabile.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Solfato di ammonio, ammonio fosfato bibasico, coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte, vitamina B1.

## → DOSAGGIO

15-30 g/hL o per quintale di prodotto.





## ENOVIT

### → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Enovit** in acqua o nel liquido da fermentare, aggiungendola alla massa in rimontaggio o spruzzandola uniformemente. Arieggiare convenientemente secondo i casi.

N.B. Nel caso si debbano fermentare mosti defecati o chiarificati, comunque prodotti poveri in flora lievitifforme, converrà procedere ad una conveniente aggiunta di lieviti selezionati secchi attivi Zymasil®.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e calore diretti.

Buste da kg 1 netti in cartoni da 20 kg.

Sacco in PVC da kg 25 netti.

