



ENOVIT

Activador del crecimiento de las levaduras en fase fermentativa

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Enovit regula y activa las fermentaciones de mostos y vinos, mediante la estimulación de la actividad multiplicadora de las levaduras. Esto se traduce en un inicio rápido de la fermentación con una corta duración del ciclo fermentativo.

Enovit restablece el contenido óptimo en nitrógeno amoniacal, así como un justo aporte vitamínico y en microelementos, en casos de carencias nutritivas debidas a las características del cultivar ó de las uvas excesivamente maduras ó botritizadas, ó en los mostos clarificados.

Provocando un aumento de la concentración celular, **Enovit** prolonga la vitalidad de las levaduras favoreciendo el final de la fermentación, sobre todo en la fase crítica de población de levaduras en fase decreciente de desarrollo. En los casos problemáticos de lentitud en la fermentación, **Enovit** evita la parada, antes de la eliminación de los azúcares, también en presencia de temperaturas elevadas.

Enovit siempre evita la formación de sulfuro de hidrógeno, evitando que las levaduras destruyan las proteínas de los mostos para conseguir el nitrógeno necesario para su crecimiento y multiplicación. En la fermentación de los orujos vírgenes ó semifermentados, **Enovit** favorece la total transformación de los azúcares en alcohol destilable.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato amónico bibásico; sulfato amónico; clorohidrato de tiamina y coadyuvante de filtración químicamente inerte.

→ DOSIS DE EMPLEO

15-30 gramos por 100 litros o por quintal de producto.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Enovit** en agua ó en el líquido a fermentar, añadiendo a la masa en remontado ó rociándolo uniformemente en los orujos. Airear convenientemente según los casos.

N.B. En el supuesto que se deban fermentar mostos, desfangados ó clarificados, así como productos pobres en flora blastomycética, es conveniente proceder a una oportuna inoculación de levaduras seleccionadas secas activas.





ENOVIT

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Sobres laminados de 1 kg neto en cajas de 20 kg.

Sacos de PVC de 25 kg netos .

