



ENOVIT P

Activador de crecimiento de las levaduras



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Regula y activa las fermentaciones de mostos, mediante la estimulación de la actividad multiplicadora de las levaduras. Esto se traduce en un inicio rápido de la fermentación con una corta dureción de la fase de latencia. **Enovit P** 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 muy clarificados.

Provocando un aumento de la concentración celular, **Enovit P** prolonga la vitalidad de las levaduras favoreciendo el final de la fermentación, sobre todo en la fase decreciente de desarrollo. En los casos problemáticos de lentitud en la fermentación, **Enovit P** ayuda a evitar las paradas de fermentación también en presencia de temperaturas elevadas.

Enovit P contribuye a la obtención de vinos menos oxidables con una menor producción de ácidos cetónicos, derivados del metabolismo secundario de la levadura durante la fermentación, por tanto con una disminución de la necesidad de SO₂.

La tiamina contenida en **Enovit P**, inhibe parcialmente la producción de los alcoholes superiores y favorece la formación de alcohol feniletílico (del aroma de la rosa), con la consiguiente mejora organoléptica del vino. **Enovit P** 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 virgenes ó semifermentados, **Enovit P** favorece la total transformación de los azúcares en alcohol.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato amónico bibásico, suspensivante inerte, diclorhidrato de tiamina.

→ DOSIS DE EMPLEO

5-30 gramos por 100 litros por Quintal de producto.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sobres laminados de 1 kg.

Saco de 5 kg.

