



ENOVIT

Attivatore della crescita dei lieviti in fase fermentativa

→ DESCRIZIONE TECNICA

Enovit regola ed attiva le fermentazioni e le rifermentazioni di mosti e vini, 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 o ad uve sovrature o bottrizzate, o a mosti chiarificati.

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.

Enovit contribuisce ad ottenere vini 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 S_2 . La tiamina contenuta in **Enovit**, inibisce parzialmente la produzione di alcoli superiori (che conferiscono grossolanità) e favorisce la formazione di alcol β -feniletico (dall'aroma di rosa), con conseguente miglioramento organolettico del vino.

Enovit scongiura sempre la formazione di idrogeno solforato, evitando che i lieviti demoliscano le proteine dei mosti 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

Ammonio solfato, Idrogenofosfato di diammonio, sospensivante inerte, cloridrato di tiamina 0,20%.

→ DOSI D'IMPIEGO

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 sulle vinacce.
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 Fermol.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

Sacchi da kg 25 netti.

