



ENOVIT Perlage

Activador del crecimiento de la levadura para fermentaciones y refermentaciones método clásico



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Enovit Perlage proporciona a los vinos base a refermentar, particularmente pobres en elementos nutritivos, un contenido óptimo en nitrógeno amoniacal, vitaminas y microelementos. Es ideal en la toma de espuma en botella para satisfacer las necesidades nutricionales de las levaduras secas activas. **Enovit Perlage** permite un aumento en la concentración celular, prolonga la vitalidad de las levaduras, favorece el desarrollo regular y sobre todo la finalización de la fermentación. Gracias a su composición no provoca incrementos de turbidez en el vino.

La adición de **Enovit Perlage** contribuye a obtener vinos menos oxidables y a evitar la acumulación de ácidos cetónicos derivados del metabolismo secundario de la levadura con la consiguiente disminución de la necesidad de aportes de SO_2 .

La tiamina que contiene **Enovit Perlage** inhibe parcialmente la producción de alcoholes superiores (que generan notas más vinosas) y favorece la formación de 2-feniletanol (con aroma a rosa) que determina una mejora organoléptica del vino.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Idrogenofosfato di diammonio, clorhidrato de tiamina (Vitamina B₁).

→ DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda el empleo de 20 g/hL o por quintal de producto a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua o en el líquido a fermentar y añadir al vino durante la fase de tiraje.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 25 kg netos.

