



ENOVIT Perlage

Attivatore della crescita dei lieviti nelle rifermentazioni metodo Classico



→ DESCRIZIONE TECNICA

Enovit Perlage apporta ai vini base da rifermentare, particolarmente poveri in elementi nutritivi, un tenore ottimale in azoto ammoniacale, vitamine e microelementi. È ideale nella presa di spuma in bottiglia per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lieviti secchi attivi e dei lieviti immobilizzati Proelif.

Enovit Perlage determina un aumento della concentrazione cellulare, prolunga la vitalità dei lieviti, favorisce il regolare svolgimento e soprattutto la chiusura della fermentazione. Grazie alla sua composizione non provoca intorbidamenti nel vino con evidenti vantaggi nel caso di utilizzo di Proelif.

L'aggiunta di **Enovit Perlage** contribuisce ad ottenere vini meno ossidabili e ad evitare l'accumulo di acidi chetonici derivanti dal metabolismo secondario del lievito con conseguente diminuzione del fabbisogno di SO₂.

La tiamina contenuta in **Enovit Perlage** inibisce parzialmente la produzione di alcoli superiori (che conferiscono grossolanità) e favorisce la formazione di alcol 2-feniletilico (dall'aroma di rosa) che determina un miglioramento organolettico del vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Idrogenofosfato di diammonio, cloridrato di tiamina (Vitamina B₁).

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia l'utilizzo di 20 g/hL o per quintale di prodotto da trattare.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua o nel prodotto da fermentare e aggiungere al vino durante la fase di tiraggio. Nel caso delle Proelif l'aggiunta deve essere fatta sul vino base prima della sua filtrazione con membrana assoluta 0,45 µm.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 20.

Sacchi da kg 25 netti.

