



# ENOVIT

Activador de crecimiento de las levaduras

## → DESCRIPCION TECNICA

**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 o de las uvas excesivamente maduras o botritizadas, o 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** 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  $\text{SO}_2$ . La tiamina contenida en **Enovit**, inhibe parcialmente la producción de los alcoholes superiores (que proporcionan bastez) y favorece la formación de alcohol b- fenilético (del aroma de la rosa), con la consiguiente mejora organoléptica del vino. **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 o semifermados, **Enovit** favorece la total transformación de los azúcares en alcohol destilable.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Fosfato amónico bibásico, sulfato amónico bibásico, diclorhidrato de tiamina, tartrato de potasio y bentonita activada.

## → DOSIS DE EMPLEO

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





## ENOVIT

### → FORMA DE EMPLEO

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

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

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco.

Sobres laminados de 1.000 gr.

Sacos en PVC de 25 kg.

