

ENOL ACTIFERM *(bioregolatore della fermentazione)*

Composizione:

Attivante a base di scorze di lievito, tiamina e sali d'ammonio (ammonio fosfato bibasico).

Caratteristiche:

La Tiamina e i sali d'ammonio attivano la crescita ed il metabolismo dei lieviti.

Le Scorze di lievito sono una fonte d'azoto assimilabile (amminoacidi), di steroli e di acidi grassi a lunga catena, che incrementano la resistenza dei lieviti a fine fermentazione e svolgono un ruolo protettivo fissando gli acidi grassi C8-C12 inibitori

Impieghi:

I problemi di completamento della fermentazione (rallentamento e arresto) sono provocati da una riduzione di vitalità dei lieviti nella fase finale, causata da diversi fattori:

Carenza di nutrienti (tiamina, azoto assimilabile).

Scarsa permeabilità della membrana (dipendente dal tasso di steroli e di acidi grassi a lunga catena).

Tracce di pesticidi.

Shock termici.

Questi fattori rendono la fermentazione imprevedibile e difficoltosa.

Solo una soluzione preventiva globale consente di concludere la fermentazione in tutta sicurezza

Dosi:

Dosi medie: 30 - 40 g/hl.

Riavvio di Fermentazione:

Dopo un travaso del vino a fermentazione arrestata incorporare alla massa ed effettuare un rimontaggio.

Dosi medie: 40 - 60 g/hl.

Dose massima d'impiego legalmente consentita (UE): 75 g/hl.

Modalità d'uso:

Aggiungere Enol Actiferm a metà fermentazione.

Diluire Enol Actiferm con un po' di mosto-vino ed incorporare alla massa.

Effettuare un rimontaggio di omogeneizzazione all'aria.

Confezioni:

Da 2,5 kg.

Conservazione:

La conservazione dev'essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 20 °C ed in ambiente secco.

Pericolosità:

In base al D.M. del 28/01/1992 il preparato è classificato: non pericoloso.

Scheda tecnica del 01/06/2013