



CARATTERISTICHE GENERALI

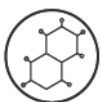
ADAPTA® Spark è una specialità biotecnologica con caratteristiche naturalmente adattogene, creata per migliorare le prestazioni del lievito durante tutto il processo di fermentazione alcolica per i mosti atti a diventare spumanti. Migliora la resistenza agli stress osmotici (basso pH) e la tolleranza all'alcol, condizioni tipiche della fermentazione primaria e della presa di spuma.

Una ricerca dedicata ha dimostrato che l'uso di ADAPTA® Spark può mantenere la vitalità delle cellule di lievito a livelli superiori all'85% dopo 14 ore e quasi al 90% dopo 24 ore, anche in condizioni di stress di varia natura. ADAPTA® Spark è una proposta efficace per migliorare la fermentazione alcolica nei mosti rossi, offrendo una protezione contro i fattori di stress, mantenendo alta la vitalità cellulare. Questo si traduce in una fermentazione più efficiente e di qualità superiore.

VANTAGGI PRINCIPALI

Miglioramento della Vitalità Cellulare: ADAPTA® SPARK aiuta a mantenere una percentuale di cellule non vitali inferiore al 20%, riducendo significativamente il rischio di rallentamenti o arresti della fermentazione.

Resistenza agli Stress: Grazie alla sua composizione, ADAPTA® SPARK aumenta la resistenza del lievito a vari fattori di stress tra cui stress osmotico come pH Basso tipico delle basi spumanti, e tolleranza all'alcol per la presa di spuma.



COMPOSIZIONE

Lievito inattivo
Solubilità ~ 30%



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato: 10-20 g/hL

Addizionare ADAPTA® al momento dell'inoculo del lievito o nelle prime fasi della fermentazione alcolica. Dissolvere il prodotto direttamente in mosto e aggiungerlo alla massa da fermentare.



CODICE PRODOTTO

0101AB.000XX

Kg 1



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di ADAPTA® garantiscono un elevato standard qualitativo. La quasi assenza di umidità nel prodotto finito assicura una conservabilità del prodotto per almeno 3 anni, se mantenuto nella sua confezione originale e ad una temperatura inferiore a 25 °C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i.; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.