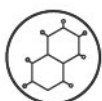




CARATTERISTICHE GENERALI

NATUVIT è un nuovo preparato di scorze di lievito di *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato per favorire la rivitalizzazione dei lieviti secchi attivi prodotti con il singolare sistema E2U. Grazie alla elevatissima concentrazione di Vitamine (principalmente Niacina e Tiamina) massimizza la ripresa fermentativa del lievito. La presenza bilanciata di cofattori minerali (Mg – Mn – Zn – Co) ottimizza la rivitalizzazione, garantendo una fermentazione alcolica a regola d'arte. Inoltre, fornisce una elevata concentrazione in Fosfolipidi e Steroli, che apportano maggiore resistenza ed elasticità alla membrana cellulare del lievito. È particolarmente consigliato per la rivitalizzazione dei tutti i lieviti secchi attivi, ma principalmente formulato per la rivitalizzazione dei lieviti secchi attivi prodotti con l'innovativo e singolare sistema E2U. I ceppi di lievito E2U, essendo idratibili a temperature tra i 10 e i 40°C, oppure direttamente nel mosto senza reidratazione preliminare, necessitano tempestivamente di vitamine, minerali e fattori di sopravvivenza. NATUVIT è la formulazione ideale per sopperire alle carenze nutrizionali nel mosto dei costituenti fondamentali per la vitalità del lievito.



COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito a base di lievito inattivo, di cui contenuto in Azoto Organico 5,2 – 5,8
Solubilità ~ 30%
Specifico Rivitalizzante dei lieviti secchi attivi E2U



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato:

- Rivitalizzazione del lievito E2U in acqua – da 5 a 10 g/hL (della massa di mosto totale da fermentare)
- Inoculo diretto del lievito E2U nel mosto – da 10 a 20 g/hL (della massa di mosto totale da fermentare)

1. RIVITALIZZAZIONE DEL LIEVITO A TEMPERATURA AMBIENTE

Nel caso si scelga di rivitalizzare i lieviti E2U preventivamente in acqua a temperatura ambiente, è possibile aggiungere il dosaggio prescelto di NATUVIT direttamente nel mosto insieme al lievito rivitalizzato.

2. INOCULO DIRETTO

Nel caso si scelga di inoculare i lieviti E2U direttamente nel mosto da fermentare, è consigliabile aggiungere il NATUVIT al mosto contemporaneamente al lievito.



CODICE PRODOTTO

0101AC.00133

Kg 1



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di NATUVIT 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; 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.