

# Biovit

# FOSFOVIT

## NUTRIENTES



## ACTIVADOR MEJORADO DE LA FERMENTACIÓN

Fosfovit es un activador complejo de fermentación de rápida asimilación por parte de las levaduras implicadas en la fermentación alcohólica.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Compensa las carencias de nitrógeno del mosto.
- Mejora significativamente las condiciones del medio mejorando la viabilidad de las poblaciones de levaduras.
- La presencia de celulosa en este preparado proporciona la turbidez necesaria para el mantenimiento en suspensión de las levaduras.

### COMPOSICIÓN

- Fosfato biamónico. Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Celulosa. Soporte inerte de las levaduras y potente absorbente de toxinas. Mejora la dispersión celular durante la fermentación y ayuda a la limpieza y trasiego del vino.
- Tiamina (Vitamina B1). Activa el crecimiento celular. Limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 30 g/hl
- 30 - 40 g/hl en paradas de fermentación.

*Una dosis de 30g/hl de Fosfovit cede al mosto 39 mg/hl de Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).*

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

En caso de parada de fermentación se aconseja la adición de Fosfovit 24 horas antes del pié de cuba, con objeto de que la celulosa adsorba elementos tóxicos.

### PRESENTACIÓN

Polvo fino de color blanco, inodoro.

Envase de 20 kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.*

*Revisión 4 // 07/09/2016.*