

# Biovit MAX

## ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

Biovit Max está formulado a base de nitrógeno fácilmente asimilable. Activa y facilita la fermentación alcohólica.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Su adición al mosto incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, siendo el complemento idóneo en nitrógeno orgánico e inorgánico para la multiplicación de las levaduras y su actividad durante la fermentación. Se evitan así paradas de fermentación y fermentaciones ralentizadas como consecuencia de la necesidad nutricional de la levadura.
- Biovit Max reviene los problemas de reducción asociados a la carencia de nutrientes como son SH<sub>2</sub> y derivados, disminuye la producción de acidez volátil y mejora el contenido de ésteres aromáticos.
- Las paredes celulares de las levaduras inactivas enriquecen el contenido en polisacáridos que permiten la fijación e inactivación de componentes tóxicos (residuos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos grasos de cadena corta C<sub>3</sub>-C<sub>12</sub>), esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencia de las células.
- La tiamina es un factor de crecimiento esencial, cuya presencia se traduce en una alta viabilidad en las fases iniciales de fermentación. Coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.
- Biovit Max permite fermentar bajo condiciones difíciles tanto en temperaturas bajas, como mostos de grado alcohólico potencial elevado o muy clarificados.

### COMPOSICIÓN

- Levadura inactiva. Fuente de nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos primarios, de asimilación lenta. También aportan al mosto vitaminas (riboflavina, ácido pantoténico, ácido fólico, biotina), cofactores enzimáticos (Mg<sub>2+</sub>, Mn<sub>2+</sub>, Zn<sub>2+</sub>), lípidos y ácidos grasos de cadena larga.

## NUTRIENTES



- Fosfato biamónico. Constituye la fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Tiamina (vitamina B1). Activador del crecimiento celular, de utilidad en los primeros estadios de la fermentación, cuando existe oxígeno disuelto en el mosto.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.

- Utilizar preferentemente durante el primer tercio de la fermentación alcohólica y antes del pié de cuba en parada de fermentación.
- Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en agua o mosto y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

### PRESENTACIÓN

Granulado color crema en paquetes 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 alérgico.*

*Revisión 4 // 07/09/2016.*