

Biovit



SUPER MAX

SUPERACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

NUTRIENTES

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Debido a su alto contenido en compuestos autolisados de levadura su adición al mosto incrementa el nitrógeno orgánico fácilmente asimilable, asegurando su inmediata disponibilidad, optimizando la multiplicación de las levaduras y su actividad durante la fermentación.
- Evita paradas de fermentación y fermentaciones ralentizadas como consecuencia de la necesidad nutricional de la levadura.
- Corrige las carencias nutricionales del mosto al constituir una importante fuente de nitrógeno por su gran aporte en aminoácidos, favoreciendo la fermentación.
- Por otro lado, los aminoácidos son precursores de aromas fermentativos. El aporte equilibrado de aminoácidos permite una correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales.
- Además, la disponibilidad de aminoácidos, tiene una repercusión directa en la disminución de problemas de reducción, ya que limita la producción de sulfhídrico (SH).
- Previene los problemas de reducción asociados a la carencia de nutrientes como son SH₂ y derivados, disminuye la producción de acidez volátil y mejora el contenido de ésteres aromáticos.
- Los derivados celulares de las levaduras autolisadas enriquecen el contenido en polisacáridos que permiten la fijación e inactivación de componentes tóxicos (residuos de pesticidas, toxinas fúngicas, ácidos grasos de cadena corta C3-C12), esteroides y ácidos grasos de cadena larga, elementos de resistencias 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 Super Max permite fermentar bajo condiciones difíciles tanto en temperaturas bajas, como mostos de grado alcohólico potencial elevado o muy clarificados.

COMPOSICIÓN

- Levaduras autolisadas. 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 (Mg²⁺, Mn²⁺, Zn²⁺), lípidos y ácidos grasos de cadena larga.
- 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

La dosis de Biovit Super Max está sujeta a las condiciones de fermentación.

Dosis máxima autorizada: 43 g/hl.

- Utilizar preferentemente durante el primer tercio de la fermentación alcohólica y antes del pie 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 10 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, el Reglamento CE606/2009 y Reglamento (UE) 2019/934// Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 6// 03/05/2023..

