

Biovit

ZIMOVIT

ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN



NUTRIENTES

Zimovit es un activador de fermentación complejo, que proporciona a las levaduras Nitrógeno fácilmente asimilable y Tiamina, necesarios para una correcta fermentación alcohólica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

El uso de Zimovit en la fermentación, estimula el crecimiento y la multiplicación de la levadura con la ventaja de obtener una mayor cantidad de glicerina y de esteres y, por tanto, de obtener vinos más suaves y perfumados.

Zimovit está indicado para todo tipo de fermentaciones en general, en paradas fermentativas o en la elaboración de vinos espumosos.

COMPOSICIÓN

- Sulfato de amonio. Fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Posibilita síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Fosfato de amonio. Fuente de nitrógeno inorgánico, de rápida asimilación. Permite la síntesis de aminoácidos y proteínas.
- Tiamina (vitamina B1). Activa el crecimiento celular, coenzima fundamental en la descarboxilación de los cetoácidos, limita la producción de ácido pirúvico y acetaldehído.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10 - 30 g/hl.

30 g/hl aportan al mosto o al vino tratado 62 mg/L de nitrógeno fácilmente asimilable.

- Dosis máxima permitida de Tiamina 60 mg/hl.

Disolver Zimovit en una pequeña cantidad de agua, mosto o vino y añadirlo a la masa de fermentar, asegurando una perfecta homogeneización. Se recomienda añadir la mitad de la dosis de Zimovit en mitad de la fermentación.

PRESENTACIÓN

Polvo fino de color blanco, inodoro.

Envase de 20 kg.

CONSERVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco, ausente de olores y en su envase original.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 6 // 11/12/2024.

