

Caratteristiche Tecniche

Ottimo preparato di eccezionale qualità, ricco di alimenti per la nutrizione dei lieviti responsabili della fermentazione alcolica. Indispensabile in tutte le fermentazioni più difficili, stentate o rifermentazioni.

Dosi e modalità di impiego

Modalità d'utilizzo

Sciogliere accuratamente in una sufficiente quantità di acqua, mosto o vino ed aggiungere direttamente alla massa, preferibilmente prima dell'inizio della fermentazione.

Per i vini rossi eseguire due volte al giorno follature che consistono nell'affondare il cappello di vinacce nel mosto o rimontaggi, che consistono nel prelevare del mosto da sotto il recipiente e rimetterlo da sopra.

È vantaggioso usarlo in combinazione con l'Enolievito *Cerevisiae*.

Dosi d'uso

Da 30 a 50 grammi per ettolitro.

Specifiche Prodotto

Codice	Confezione	Cartone
00054	2 buste da 50 g	6 astucci



Attivante di fermentazione

Sali minerali e vitamine per la fermentazione alcolica di uve bianche e rosse.

Azienda di produzione e distribuzione

Vebi Istituito Biochimico s.r.l.
Via Desman 43
35010 Borgoricco (PD), Italia
Tel. (+39) 049 9337111
Fax (+39) 049 5798263
www.vebi.it

Aspetto, colore e odore

Polvere bianca inodore

Composizione

Ammonio Solfato 40,4 g
Fibra di Cellulosa 24,2 g
Ammonio Fosfato Bibasico 20,1 g
Bentonite 15,2 g
Tiamina Cloridato (Vitamina B1) 0,1 g

Prodotti Correlati

Codice	Descrizione Articolo
00022	Sanavin
00029	Enolievito cerevisiae
00006	Pulvigel Bianchi
00013	Pulvigel Rossi
00002	Conservatore
00073	Acido Citrico Monoidrato
00075	Serbasco
00012	Disacidante
00156, 00071	Metabisolfito di Potassio
00085	Olio di Vaseline F.U.
00053	Triamina
00153	Vebisoda
02120	Antiflor Flor-Stop
02110	Mastice per Botti
00090	Mostimetro di Babo
00091	Vinometro

