



# V STARTER PREMIUM®

## ACTIVANTE Y BIORREGULADOR EN LA FERMENTACIÓN

### COMPOSICIÓN



Autolisado de levadura naturalmente ricos en compuestos aminoácidos y de preciados polisacáridos vegetales (99,85 %) y Tiamina (0,15 %).

### CARACTERÍSTICAS



V STARTER PREMIUM® es un activador de fermentación de "CUARTA GENERACIÓN" de acuerdo con las últimas investigaciones realizadas de R&D de Enologica Vason. (\*) (\*\*) En relación a la nutrición nitrogenada, para controlar la producción de acidez volátil (\*) y el acetaldehído (\*\*) en la fermentación y para optimizar el metabolismo de las levaduras con el fin de obtener una limpieza fermentativa y aromatización plena. V STARTER PREMIUM® asegura una alta provisión orgánica de APA.

Su composición, el resultado de extensos estudios y aplicaciones, es intencionalmente carente de nitrógeno amoniacal; de esta manera la levadura usa otras fuentes de nitrógeno; los amino ácidos presentes y esas específicas en V STARTER PREMIUM®, necesario para la formación de complejos de enzimas, sustancias aromáticas, etc. Las paredes celulares nobles compuestas de polisacáridos, contenidas en autolisados, asegura un poder adsorbente eficaz contra sustancias tóxicas presentes en los vinos que se han sometido a una parada de fermentación, sin cambiar las características de calidad;

Además, la presencia de tiamina induce a la levadura un crecimiento óptimo de la flora blastomycética para producir de una manera limitada acetaldehído y cetoácidos que permite el mantenimiento de una fracción importante de dióxido de azufre activo, en el vino pronto.

### APLICACIONES



vista su formulación a base de tiamina y autolisado de levadura, ha sido especialmente diseñado para garantizar un aporte nutricional más completo en las primeras fases de multiplicación celular, sea en los mostos en las normales vinificaciones que en champanización. Aconsejado en "pied de cuve" y en parada de fermentación;

**Para el uso de V STARTER PREMIUM® atenerse a las normas de ley vigentes.**



# V STARTER PREMIUM®

## ACTIVANTE Y BIORREGULADOR EN LA FERMENTACIÓN



### USO

Disolver V STARTER PREMIUM® en agua en relación 1:5; luego agregar al mosto o mosto-vino homogeneizando cuidadosamente



### DOSIS

De 15 a 40 g/hL en vinificación;  
de 35 a 40 g/hL en caso de parada de fermentación.  
En preparación de "pie de cube" dosis pueden aumentarse.  
Advertencia: 40 g / hL V STARTER PREMIUM®, hacer 60 mg/hL de tiamina.



### ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g y bolsa de 20 kg.



### CONSERVACIÓN

El producto debe ser conservado en ambiente fresco y seco.  
Los paquetes abiertos se deben cerrar cuidadosamente.



### PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(\*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

(\*\*) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D'Andrea e E. Dai Prè)