



V STARTER TF

ACTIVADOR Y BIORREGULADOR EN LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN



Autolisado de levadura (99,85%) rico en aminoácidos y polisacáridos y Tiamina (0,15%).

CARACTERÍSTICAS



V STARTER TF es un activador de la fermentación de "cuarta generación" como formulado en sintonía con las pruebas más detalladas (*) (**) en la nutrición nitrogenada, para controlar la producción de metabolitos no deseados (acetaldehído, acidez volátil...) y para optimizar el metabolismo de las levaduras con el fin de obtener una limpieza fermentativa y llena de expresión aromática.

En particular V STARTER TF es capaz de mejorar el cuadro aromático varietal, con distintas notas florales y de fruta olfativamente muy frescas.

Su composición, el resultado de extensos estudios y aplicaciones, es intencionalmente carente de nitrógeno amoniacal. Para obtener los mejores resultados, se recomienda su uso en el momento de la inoculación: de esta manera la levadura utiliza otras fuentes de nitrógeno; y, al mismo tiempo, usa las fuentes nutricionales específicas presentes en V STARTER TF. De este modo está en condiciones de poder formar complejos enzimáticos adecuados para asegurar un desarrollo fermentativo limpio y regular y así poner las bases para la producción de interesantes sustancias apropiadas para valorizar el perfil aromático varietal.

La cuidada selección de preciados autolisados de levadura seleccionada, ricos en nutrientes de nitrógeno, de polisacáridos naturales y de paredes celulares, garantiza además una buena potencia desintoxicante y un control del metabolismo de la levadura en un equilibrio RedOx óptimo, a fin de proteger las sustancias aromáticas de los mostos y de los vinos obtenidos;

Además, la presencia de tiamina induce las levaduras a limitar la producción de acetaldehído y cetoácidos, hecho que permite el mantenimiento de una mayor fracción de anhídrido sulfuroso activo, en el vino acabado.

APLICACIONES



Vista su formulación a base de tiamina y autolisado de levadura naturalmente ricos en componentes nitrogenados y polisacáridos, ha sido estudiado especialmente para ser utilizado desde las primeras fases de la fermentación alcohólica con la finalidad de preparar vinos en los cuales el cuadro aromático varietal venga totalmente puesto de manifiesto y destacado, con notas florales y de fruta fresca. Muy apropiado, asimismo para la ejecución de un "pied de cuve" adecuado a la formación de espuma o degüello, si el objetivo es el de un componente aromático más complejo, caracterizado por los mismos descriptores.

Para el uso de V STARTER TF atenerse a las normas de ley vigentes.



V STARTER TF

ACTIVADOR Y BIORREGULADOR EN LA FERMENTACIÓN



USO

Disolver V STARTER TF en agua (1:5) y añadirlo al mosto mezclando cuidadosamente.



DOSIS

De 15 a 40 g/hL en vinificación;
de 15 a 50 g/hL en la preparación del "ped de cuve"
Advertencia: 40 g / hL V STARTER TF aportan 60 mg hL de tiamina (límite legal).



ENVASES

Bolsas de 15 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

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

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

(*) "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)