

Attivante di fermentazione

MAURIVIT

informazione sul prodotto

Basse concentrazioni di vitamine nel succo d'uva può comportare difficoltà nella fermentazione. Una carenza di vitamine può scaturire naturalmente da condizioni avverse che portano a situazioni di stress nel vigneto, ma possono anche essere una conseguenza del processo di vinificazione prima della fermentazione e includere il riscaldamento e la pastorizzazione del succo, l'aggiunta di anidride solforosa e la chiarificazione.

Maurivit è una miscela di vitamine pure prive di aminoacidi e azoto inorganico. La concentrazione di vitamine è ottimale per favorire la crescita dei lieviti e il tasso di fermentazione.

Caratteristiche enologiche

Bassi livelli di vitamine nel succo d'uva, nel mosto o nel vino possono rappresentare un fattore limitante per la crescita dei lieviti e del numero di cellule, con conseguente minore o più lenta fermentazione. Le condizioni possono essere precursori di blocchi della fermentazioni. Il rischio di rallentare o fermare la fermentazione può essere ridotto aggiungendo Maurivit in fase di inoculazione del lievito.

La produzione di acido solfidrico durante la fermentazione alcolica è generalmente associata a bassi livelli di aminoacidi disponibili e azoto inorganico. Mentre l'aggiunta di vitamine da sola non può prevenire questi eventi, l'effetto sinergico delle vitamine, l'aggiunta di Maurivit insieme all'azoto inorganico può ridurre il rischio di produzione di acido solfidrico.

Maurivit contiene tiamina che può essere disattivata dalla presenza di anidride solforosa. Per questo motivo suggeriamo di aggiungere Maurivit dopo la correzione dell'anidride solforosa.

Uso

Maurivit può essere aggiunto al mosto, al succo, alla fermentazione o ai propagatori di lieviti per incrementare il livello di vitamine allo scopo di massimizzare il numero di cellule di lievito e l'attività di fermentazione. Aggiungere 5 grammi di Maurivit per 1000 litri di mosto, succo, cultura di fermentazione o starter.

Composizione

Maurivit contiene pantotenato di calcio, cloridrato di piridossina, cloridrato di tiamina, biotina e nicotinamide.



Maurivit è una miscela di vitamine pure prive di aminoacidi e azoto inorganico. La concentrazione di vitamine è ottimale per favorire la crescita dei lieviti e il tasso di fermentazione.