

ZIMOVIT T52

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los recientes avances en el conocimiento de las fermentaciones han permitido poner de manifiesto la importancia del Nitrógeno y de la Tiamina (Vitamina B1) en las fermentaciones para la obtención de vinos de calidad. El "umbral de carencia" de Nitrógeno en los mostos es de 140-150 mg/L .

ZIMOVIT T52 es un activador de fermentación complejo, que proporciona a las levaduras (indígenas o seleccionadas) el N.F.A. (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) y la Tiamina, necesarios para una correcta fermentación alcohólica. La formulación de ZIMOVIT T52 ha sido estudiada para hacerlo fácilmente soluble y dispersable en la masa a fermentar.

APLICACIONES

La utilización de ZIMOVIT T52 en fermentación estimula el crecimiento y la multiplicación de la levadura con la ventaja de obtener una mayor cantidad de glicerina y de ésteres y por tanto de obtener vinos más suaves y perfumados.

ZIMOVIT T52 está indicado en general para todas las fermentaciones, para las paradas de fermentación o para la elaboración de vinos de aguja y espumosos.

En las destilerías el empleo de ZIMOVIT T52 está indicado para los orujos vírgenes y semifermentados, en las melazas, sidras y frutas fermentables con el fin de agotar los azúcares residuales, con el máximo rendimiento azúcar/alcohol.

COMPOSICIÓN

Sulfato de amonio – Fosfato de amonio bibásico – Clorhidrato de Tiamina

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

La dosificación de ZIMOVIT T52 normalmente se divide en dos fases: durante el arranque (si es necesario) y durante los primeros días de la fermentación.

Disolver ZIMOVIT T52 en poca agua, mosto o vino y adicionarlo a la masa a fermentar mediante un remontado o directamente en el mosto-levadura, aireando. ZIMOVIT T52 se puede combinar con otros activadores complejos como NUTROZIM, BIOCIBUS o CREAMFERM en función del proceso fermentativo requerido por el enólogo.

Dosis: 20 - 100 g/hL en las fermentaciones en general.

Nota: 100 g/hL de ZIMOVIT T52 aportan la dosis máx. admitida de Tiamina (0,6 mg/L). 50g/hL de ZIMOVIT T52 aportan 100 mg/L de N.F.A. (Nitrógeno Fácilmente Asimilable). El Reglamento CE n° 1410/03 autoriza el uso de Sales amoniacaes hasta un máx. de 100 g/hL.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Sacos de 25 kg

Consérvese en ambiente fresco y seco.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.