



VITIAMINE 2



Activador de la fermentación a base de vitamina B1 y de sulfato amónico

Control más fácil de las fermentaciones

Contribuye en la calidad final del vino



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Un comienzo rápido de la fermentación.
- Unas fermentaciones completas con un riesgo menor de parada.
- Una menor producción de acidez volátil y de compuestos intermedios capaces de combinarse fuertemente con el SO₂ (etanal): el SO₂ suministrado posteriormente será mucho más eficaz en dosis iguales.
- Las cualidades aromáticas del vino se mantendrán de una forma mejor.
- **VITIAMINE 2** debe añadirse al principio de la multiplicación de las levaduras (al inicio de la fermentación, al adicionar las levaduras, sobre levaduras de refermentación).



PRESENTACIÓN



25 KG



CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.



ES BUENO SABER...

LA TIAMINA (VITAMINA B1) y el NITRÓGENO AMONIAICAL existen de forma natural en la uva vendimiada; no obstante, en caso de sobre maduración sus concentraciones pueden disminuir drásticamente y resultar insuficientes. Las levaduras experimentan entonces una carencia nutritiva y las fermentaciones son más difíciles y lentas.

Con **VITIAMINE 2**, la aportación simultánea de TIAMINA y de NITRÓGENO AMONIAICAL, directamente asimilables por las levaduras, facilita su multiplicación y su permanencia en un estado fisiológico satisfactorio durante la fermentación



DOSIS

10 g/hL.

Dosis máxima (legal) : 12 g/hL (0,6 mg/L de Tiamina).



MODO DE EMPLEO

Disolver 1 kg de **VITIAMINE 2** en 10 litros de mosto (disolución inmediata).

Incorporar en el momento de adición de las levaduras, ya sea sobre levaduras rehidratadas o directamente en el mosto.

Realizar un remontado (homogenización).

Precauciones de uso :

Producto de uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar de acuerdo con la normativa vigente.