



# VITIAMINE 2



Ativador de fermentação à base de vitamina B1 e de sulfato de amónio

Ajuda a controlar, mais facilmente, a fermentação

Contribui para a qualidade final do vinho



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Arranque rápido da fermentação.
- Facilita a finalização da fermentação e diminui o risco de parada da fermentação.
- Reduz a produção de acidez volátil e de compostos intermediários combinando fortemente o SO<sub>2</sub> (etanol): o SO<sub>2</sub> adicionado, posteriormente, será mais eficaz em doses iguais.
- As qualidades aromáticas do vinho serão idealmente preservadas.
- **VITIAMINE 2** deve ser adicionada no início do desenvolvimento das leveduras (no arranque da fermentação, na inoculação da levedura, na levedura de fermentação).



## EMBALAGEM



25 KG



## CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.



## BOM SABER !

A TIAMINA (VITAMINA B1) e o AZOTO AMONIACAL, existem naturalmente na uva; no entanto, no caso de sobrematuração, seus teores podem diminuir muito e tornar-se insuficientes. As leveduras, então, sofrem de carência nutritiva, as fermentações são difíceis e preguiçosas.

Com **VITIAMINE 2**, a adição simultânea de TIAMINA e de AZOTO AMONIACAL, diretamente assimilável pelas leveduras, facilita a sua multiplicação e a manutenção de um estado fisiológico satisfatório durante a fermentação.



## DOSAGEM

**10 g/hL.**

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



## INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver 1 kg de **VITIAMINE 2** em 10 litros de mosto (dissolução imediata).

Incorporar no momento da inoculação da levedura, nas leveduras reidratadas ou diretamente no mosto.

Proceder a uma remontagem (homogeneização).

Reinício de fermentação: incorporar **VITIAMINE 2** na levedura de re-fermentação.

### Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional. Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento*