



La Vitaferment®

Activador de la fermentación alcohólica, a base de sal de amonio y de tiamina. Vitaferment favorece la multiplicación de las levaduras y limita las desviaciones fermentativas.



INTERÉS ENOLÓGICO

- ◆ Para asegurar un buen desarrollo de la fermentación alcohólica, las levaduras necesitan conseguir los elementos nutritivos indispensables para su metabolismo fermentativo y su multiplicación. El mosto no lleva siempre la cantidad suficiente de esos elementos (como nitrógeno asimilable, tiamina, ...).
- ◆ **Vitaferment®** aporta esos nutrientes. Así favorece una fuerte multiplicación al inicio de la fermentación y se logra mantener un alto nivel de población a lo largo de la fermentación, disminuyendo el riesgo de final de fermentación difícil.
- ◆ Además, el uso de **Vitaferment®** permite disminuir la producción de compuestos intermedios fuertemente combinables, limitando la combinación del SO₂.



CONSEJOS DE APLICACIÓN

Aconsejamos añadir Vitaferment® en 2 etapas :

- ◆ Una mitad al inicio de la fermentación, al momento de la siembra.
- ◆ La otra, cuando la densidad del mosto ha disminuido de 20 a 30 puntos, durante un remontado con aireación

En caso de re arranque de fermentación, se añade Vitaferment® en una sola vez (pedirle a su proveedor nuestro protocolo específico).



UTILIZACIÓN

- ◆ **Dosis de empleo :**
20 a 30 g/hL
- 30 g/hL liberan 63 mg/L de nitrógeno asimilable.

- ◆ **Preparación y conservación :**

Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Bolsa de 1 kg, caja de 20 kg.
- ◆ Saco de 5 kg, caja de 20 kg.
- ◆ Saco de 25 kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 77 92 92