

FOSFOVIT

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Activador mineral nitrogenado para favorecer la proliferación de las levaduras

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FOSFOVIT constituye un complemento nitrogenado, para medios pobres en nitrógeno, permitiendo una activación de la fermentación alcohólica. Se recomienda su empleo en el primer tercio de la fermentación alcohólica o en la toma de espuma.

Constituido también de tiamina (0,15 %), **FOSFOVIT** permite una importante proliferación de levaduras evitando determinados inconvenientes vinculados con la utilización de sulfato de amonio (posible fuente de SO₂ y no utilizable en vinificación biológica).

↓ APLICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosis máxima autorizada: 40 g/hL.

Dosificación habitual: de 5 a 40 g/hL en función, entre otros, del nitrógeno asimilable del mosto, la cepa de levadura utilizada, la concentración de azúcares para fermentar y el objetivo-producto. 10 g/hL de **FOSFOVIT** aportan aproximadamente 20 mg/L de nitrógeno asimilable amoniacal.

Si el objetivo deseado es incrementar de manera importante la biomasa levaduriana, **FOSFOVIT** se incorporará al comienzo de la fermentación.

No obstante, para la utilización como activación de la fermentación, generalmente se recomienda incorporar el **FOSFOVIT** en el 1/3 de la fermentación alcohólica y no en el comienzo de la fermentación, para evitar los fenómenos de superpoblación levaduriana. Si es necesario complementar también el comienzo de la fermentación, es preferible combinarlo con un nutriente orgánico o complejo.

Suspender el **FOSFOVIT** en 3 veces su volumen de agua fría. Tras la incorporación, mezclar bien el mosto mediante un remontado o un bastoneo.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg, 15 kg.

Guardar en un lugar seco a temperatura templada, exento de olores. Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede ser conservado.