

ZIMOVIT B

Nutriente de fermentación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ZIMOVIT B es un producto desarrollado para responder a las exigencias de los **productores de vinos ecológicos** (Reg. CE N. 203/2012) donde se prescribe, para la nutrición de la levadura, solo el uso del di-amonio fosfato (DAP), asociado a tiamina, mientras tanto está prohibido el uso en esta etapa de perlitas, celulosa u otros excipientes.

Es conocida la importancia del nitrógeno y de la tiamina (vitamina B1) para la correcta gestión de la fermentación. **ZIMOVIT B** es un nutriente de fermentación que suministra a las levaduras estos dos compuestos, necesarios para el correcto desarrollo de la microflora blastomicética.

APLICACIONES

El uso de **ZIMOVIT B** en fermentación estimula el crecimiento y la multiplicación de la levadura con la ventaja de obtener una fermentación regular, minimizando los riesgos de paradas de fermentación y desvíos organolépticos. Se recomienda **ZIMOVIT B** para todas las fermentaciones en general, también para los arranques de las paradas de fermentación.

COMPOSICIÓN

Amonio fosfato dibásico (DAP), asociado en forma balanceada con tiamina clorhidrato.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Dosis: 15-30 g/hL en las fermentaciones en general

La adición de **ZIMOVIT B** está normalmente dividida en dos partes: al inicio (cuando necesario) y a los primeros días de fermentación; disolver **ZIMOVIT B** en poca agua, mosto o vino y adicionarlo a la masa a fermentar en remontado al aire o directamente al mosto.

Notas: 30g/hL de **ZIMOVIT B** aportan la dosis máx. permitida de tiamina (0,6 mg/L). 30 g/hL de **ZIMOVIT B** aportan 60 mg/L de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable). El Reglamento CE n°606/09 autoriza el uso de sales amoniacaes hasta un máx. de 100 g/hL.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Saco de 20 Kg

Conservar en un sitio fresco y seco

Producto Conforme Reg. CE N. 203/2012