

# VITISTART

## ● OPTIMIZACION DE LA FERMENTACION

Dosis límite legal autorizado: 60 g/hL

### ● APLICACIONES ENOLOGICAS

**VITISTART** es un activador de fermentación que aporta a las levaduras los elementos necesarios para su desarrollo y para una actividad óptima durante todas las fases fermentativas.

El añadido de **VITISTART** aporta al mosto el nitrógeno asimilable (nitrógeno amoniacal y ácidos aminados) necesario a la multiplicación de las levaduras y al mantenimiento en actividad durante todo el período de fermentación.

Las levaduras inactivadas tienen un papel detoxificante al adsorber los ácidos grasos (C8-C12) inhibidores. Aportan igualmente esteroides, ácidos grasos de cadena larga, lo que mejora la resistencia de las levaduras.

La tiamina es necesaria al crecimiento de las levaduras. Una carencia de esta vitamina puede acarrear una fermentación más lenta o detenida.

La celulosa aporta más apoyo para las levaduras.

### ● MODO DE EMPLEO

Poner el **VITISTART** en solución, en diez veces su peso en mosto o en vino a tratar e incorporar la mezcla al mismo tiempo que las levaduras.

Homogeneizar bien.

### ● DOSIS DE EMPLEO

- Sobre mosto : 20 a 40 g/hL
- Durante la fermentación : 20 a 40 g/hL  
(con aireación para favorecer la síntesis de esteroides)
- En reactivación de fermentación : 40 a 50 g/hL a incorporar al vino antes la introducción de la levadura.

### ● PRESENTACION Y CONSERVACION

- Bolsas de 1 kg

La fecha óptima de utilización de **VITISTART** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura inferior a 25 °C.