



# V STARTER FRUIT

**ACTIVADOR Y BIOREGULADOR EN LA FERMENTACION  
ESPECIFICO POR LA EXPRESION AROMATICA DE FRUTA**

## COMPOSICIÓN



Autolisado de levadura (99,85 %) ricos en aminoácidos y polisacáridos y Tiamina (0,15 %).

## CARACTERÍSTICAS



V STARTER FRUIT es un activador de la fermentación alcohólica muy innovador.

Es considerado de "cuarta generación" como se formula en sintonía con la prueba más a fondo (\*) (\*\*) en la nutrición nitrogenada, para controlar la producción de metabolitos no deseados (acetaldehído, acidez volátil ...) y para optimizar el metabolismo de la levadura con el fin de obtener la limpieza fermentativa y llena expresión aromática de fruta. Su composición, el resultado de extensos estudios y aplicaciones, es intencionalmente carente de nitrógeno amoniacal. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar en el momento de la inoculación: de esta manera la levadura usa otras fuentes de nitrógeno; los amino ácidos presentes y esas específicas en V STARTER FRUIT, necesario para la formación de complejos de enzimas, sustancias aromáticas, etc.

La característica particular de los autolisados de levadura seleccionada, rica en nutrientes de nitrógeno y sus polisacáridos naturales, a continuación, garantiza una buena potencia desintoxicante y control del metabolismo de la levadura en un equilibrio redox óptimo, a fin de proteger las sustancias aromáticas de mostos y vinos obtenidos. Además, la presencia de tiamina induce la levadura para producir de una manera limitada acetaldehído y cetoácidos que permite el mantenimiento de una fracción importante de dióxido de azufre activo, en el vino pronto.

## APLICACIONES



Vista su formulación a base de tiamina y autolisado de levadura naturalmente ricos en componentes nitrogenados y polisacáridos, ha sido diseñado especialmente para las primeras etapas de la fermentación para la preparación de vinos afrutados totalmente. También se utiliza en la ejecución de "pied de cuve" actos luchando espuma, si el objetivo es un componente de sabor más complejo, en la dirección de fruto.

**Para el uso de V STARTER FRUIT atenerse a las normas de ley vigentes.**



# V STARTER FRUIT

ACTIVADOR Y BIOREGULADOR EN LA FERMENTACION  
ESPECIFICO POR LA EXPRESION AROMATICA DE FRUTA



## USO

Disolver V STARTER FRUIT en agua (1:5) y añádase al mosto homogenizando cuidadosamente



## DOSIS

15 a 40 g/hL en vinificación.  
En la preparación del "pied de cuve" la dosis se puede aumentar.  
Advertencia: 40 g / hL V STARTER FRUIT hacer 60 mg/hL de tiamina (límite legal).



## ENVASES

Bolsas de 15 kg.  
Bolsitas multicapa de 500 g.



## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



## PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(\*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

(\*\*) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D'Andrea e E. Dai Prè)