



V STARTER TF

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION

ZUSAMMENSETZUNG



Hefeautolysate, natürlich reich an Aminosäureverbindungen und wertvollen pflanzlichen Polysacchariden (99,85 %), Thiaminhydrochlorid (0,15 %).

EIGENSCHAFTEN



V STARTER TF ist ein Gärungsaktivator, der als „VIERTE GENERATION“ gilt, da er im Einklang mit den ausführlichen Experimenten formuliert wurde, die von der F&E-Abteilung von Enologica Vason in Bezug auf die Stickstoffernährung veröffentlicht wurden (*), um das Entstehen unerwünschter Stoffwechselprodukte (Acetaldehyd(**), flüchtige Säure...) unter Kontrolle zu halten und den Hefestoffwechsel zu optimieren, um eine saubere Gärung und eine volle aromatische Ausprägung zu erreichen. V STARTER TF gewährleistet eine hohe organische Versorgung mit schnell assimilierbarem Stickstoff. V STARTER TF ist insbesondere in der Lage, das Aromaprofil der Rebsorte mit ausgeprägten blumigen, fruchtigen und sehr frischen Noten zur Geltung zu bringen. Seine Zusammensetzung ist das Ergebnis umfangreicher Studien und Anwendungen und ist bewusst frei von Ammoniakstickstoffquellen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird seine Verwendung in den frühen Stadien der Zellvermehrung empfohlen, wenn die Hefe die natürlichen Nährstoffe im Most (Ammonium, Vitamine, komplexer Stickstoff...) aufnimmt und gleichzeitig die in V STARTER TF enthaltenen spezifischen Nährstoffquellen nutzt. Auf diese Weise ist es in der Lage, Enzymkomplexe zu bilden, die einen sauberen und gleichmäßigen Gärverlauf gewährleisten und die Grundlage für den Ausbau des sortentypischen Aromaprofils schaffen. Die besondere Auswahl wertvoller Autolysate, die reich an stickstoffhaltigen Nährstoffen, natürlichen Polysacchariden und Zellwänden sind, garantiert eine gute Entgiftungsleistung und die Kontrolle des Hefestoffwechsels in einem optimalen Redox-Gleichgewicht, um die Aromastoffe in den gewonnenen Mosten und Weinen zu schützen. Das Vorhandensein von Thiaminhydrochlorid veranlasst die Hefen, die Produktion von Acetaldehyd und Ketosäure einzuschränken, wodurch ein höherer Anteil an aktivem Schwefeldioxid im endgültigen Wein beibehalten werden kann.

VERWENDUNG



V STARTER TF ist dank seiner Formulierung auf der Basis von Thiaminhydrochlorid und Autolysaten, die von Natur aus reich an stickstoffhaltigen Bestandteilen und Polysacchariden sind, speziell für die Verwendung bereits in den ersten Phasen der alkoholischen Gärung konzipiert, um Weine herzustellen, in denen das Aromaprofil der Rebsorte voll zum Ausdruck kommt und sich durch blumige, fruchtige und frische Noten auszeichnet. Es eignet sich auch sehr gut für die Vorbereitung des „Pied de cuve“ für die Tirage, wenn ein komplexeres Aroma angestrebt wird, das sich durch dieselben Merkmale auszeichnet.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von V STARTER TF die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



V STARTER TF

ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION



GEBRAUCHSANWEISUNG

V STARTER TF im Verhältnis 1:5 in Wasser auflösen, in den Most geben und sorgfältig vermengen.



DOSIERUNG

15 bis 40 g/hl bei normaler Weinbereitung. Beim „Pied de cuve“ kann diese Dosierung erhöht werden.

Hinweis: 40 g/hl V STARTER TF liefern 60 mg/hl Thiaminhydrochlorid.



VERPACKUNG

15-kg-Säcke
500-g-Standbodenbeutel



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.

LITERATURVERWEIS:

(*) «Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must» (Modifications du vin en conséquence de la supplémentation en azote du moût de raisin) - Agostino Cavazza, Institut agricole de San Michele/Italie, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici

(**) «Acetaldeide ? Limitarla si può» (L'acétaldéhyde peut être limité) - E. Bocca, R. Ferrarini, Université de Vérone/Italie, E. D'Andrea et E. Dai Prè