



Descripción del producto

VitaDrive® F3 protege y estimula a la levadura durante la rehidratación y aumenta la aptitud de la levadura para la fermentación. Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

<p>Composición</p>	<p>Levadura inactiva, paredes celulares de levadura (30%), fosfato de hidrógeno de diamonio (1%). La levadura inactiva contiene naturalmente nutrientes esenciales, que se liberan en el medio de fermentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aminoácidos (grupo A - absorbido por la levadura con preferencia) • Minerales • Vitaminas <p>Contenido relativo de aminoácidos en VitaDrive® F3</p> <table border="1"> <caption>Contenido relativo de aminoácidos en VitaDrive® F3</caption> <thead> <tr> <th>Aminoácido</th> <th>Grupo</th> <th>Relativo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aspartic Acid</td><td>Group A</td><td>Alto</td></tr> <tr><td>Arginine</td><td>Group A</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Lysine</td><td>Group A</td><td>Alto</td></tr> <tr><td>Glutamic Acid</td><td>Group A</td><td>Muy Alto</td></tr> <tr><td>Threonine</td><td>Group A</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Serine</td><td>Group A</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Histidine</td><td>Group B</td><td>Bajo</td></tr> <tr><td>Isoleucine</td><td>Group B</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Leucine</td><td>Group B</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Methionine</td><td>Group B</td><td>Bajo</td></tr> <tr><td>Valine</td><td>Group B</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Tyrosine</td><td>Group B</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Alanine</td><td>Group C</td><td>Alto</td></tr> <tr><td>Glycine</td><td>Group C</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Phenylalanine</td><td>Group C</td><td>Medio</td></tr> <tr><td>Tryptophan</td><td>Group C</td><td>Bajo</td></tr> <tr><td>Proline</td><td>Group D</td><td>Medio</td></tr> </tbody> </table>	Aminoácido	Grupo	Relativo	Aspartic Acid	Group A	Alto	Arginine	Group A	Medio	Lysine	Group A	Alto	Glutamic Acid	Group A	Muy Alto	Threonine	Group A	Medio	Serine	Group A	Medio	Histidine	Group B	Bajo	Isoleucine	Group B	Medio	Leucine	Group B	Medio	Methionine	Group B	Bajo	Valine	Group B	Medio	Tyrosine	Group B	Medio	Alanine	Group C	Alto	Glycine	Group C	Medio	Phenylalanine	Group C	Medio	Tryptophan	Group C	Bajo	Proline	Group D	Medio
Aminoácido	Grupo	Relativo																																																					
Aspartic Acid	Group A	Alto																																																					
Arginine	Group A	Medio																																																					
Lysine	Group A	Alto																																																					
Glutamic Acid	Group A	Muy Alto																																																					
Threonine	Group A	Medio																																																					
Serine	Group A	Medio																																																					
Histidine	Group B	Bajo																																																					
Isoleucine	Group B	Medio																																																					
Leucine	Group B	Medio																																																					
Methionine	Group B	Bajo																																																					
Valine	Group B	Medio																																																					
Tyrosine	Group B	Medio																																																					
Alanine	Group C	Alto																																																					
Glycine	Group C	Medio																																																					
Phenylalanine	Group C	Medio																																																					
Tryptophan	Group C	Bajo																																																					
Proline	Group D	Medio																																																					
<p>Objetivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar el crecimiento y el metabolismo de la levadura. • Aumenta el contenido de los ácidos grasos insaturados, vitaminas, esteroides y mejorar la resistencia al shock osmótico • Mejorar la tolerancia al alcohol • Aumentar la tasa de supervivencia al final de la fermentación • Protege el aroma y el color • Mejorar el perfil organoléptico del vino • Reduce el requisito de SO₂ 																																																						
<p>Otros beneficios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asimilación mejorada de compuestos de nitrógeno • Prevención de la formación de componentes indeseables (H₂S) • Adsorción de compuestos tóxicos (unión con ácidos grasos de cadena corta / pesticidas / herbicidas / ocratoxina A / metales pesados) • Reducción del amargor en el vino y mejor sensación en la boca 																																																						
<p>Recomendación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ayuda a reiniciar en caso de la fermentación ralentizada 																																																						
<p>Dosis recomendada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg VitaDrive® F3 en el lote de rehidratación por 1 kg de levadura 																																																						
<p>Dosis máxima</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 50 g/hl 																																																						
<p>Uso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • VitaDrive® F3 se dosifica directamente en la mezcla de mosto y agua (37 - 42 ° C), o a más tardar después de 10 minutos, y mezclar bien 																																																						
<p>N. B.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dependiendo de la situación nutricional del mosto, recomendamos usar nutrientes de levadura de las familias Vitamon® y VitaFerm®. Los componentes que se enumeran en "composición" deben considerarse en términos de dosis máximas legales. 																																																						

Almacenamiento

Almacene en un lugar seco, lejos de la luz. Los paquetes que se han abierto deben ser inmediatamente herméticamente sellados y usados lo antes posible.