



VitaFerm® Max

Nutriente complejo con corteza

Características

VitaFerm® Max se utiliza como un nutriente complejo para nutrir las levaduras durante la fermentación alcohólica. Además de los nutrientes como el fosfato diamónico y la tiamina (vitamina B1), también aporta nutrientes orgánicos en forma de cortezas.

Permitido según las leyes y regulaciones actuales de la UE. Su calidad y pureza están testados y validados por un laboratorio especializado.

Apto para la producción de vinos ecológicos.

Dosis

<i>Componentes</i>	Su formulación consta de Fosfato diamónico, Cloruro de tiamina (0.065 %) y el resto corteza de levadura.
<i>Otros beneficios</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incrementa las reservas de nitrógeno. ▪ Promueve la propagación de las células de las levaduras activas. ▪ Adsorción de sustancias inhibidoras de la fermentación. ▪ Mejora el transporte de nitrógeno. ▪ Evita defectos aromáticos. ▪ Fermentaciones correctas, sin azúcares residuales y perfiles aromáticos limpios. ▪ Reducción de los contenidos de SO₂.
<i>Consejo</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nosotros recomendamos utilizar junto a VitaDrive® F3, nutriente orgánico de rehidratación de la levadura.
<i>Dosis máxima recomendada y legal (UE)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hasta 100 g/100 L ▪ Dosis escalonada (3 x 30 g/100 L) optimiza el rendimiento metabólico de la levadura. (Primera dosis después de la inoculación de la levadura, otras dosis como máximo adicionar hasta 2/3 de la fermentación) ▪ Por favor, observe el umbral máximo de tiamina cuando se combinan diferentes nutrientes.
<i>Aporte de nitrógeno</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El nitrógeno que puede ser usado por la levadura (YAN) aumenta en 28 mg/L para cada dosis de 20g/ 100L de VitaFerm® Max.
<i>Forma de uso</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diluir VitaFerm® Max en mosto o en agua y agregar con un remontado al tanque de fermentación.

Almacenamiento

Se tiene que almacenar en un lugar fresco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente y agotarse lo antes posible.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive, as part of good manufacturing practice. The end product's food safety can only be achieved if used exclusively in this way. However, please note: our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They must be seen as general information about our products only. We cannot accept any liability for use on a case-by-case basis due to the imponderabilities of treating natural products and potential prior treatments. The user must always check for himself compliance with the laws and safety regulations which apply to use of our products. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our General Terms and Conditions of Business also apply (downloadable from www.erbsloeh.com).
Version 001 – 04/2018 HW – printed 29.10.2019

ERBSLÖH
Progress is our future