



VitaDrive® F3

Nutriente biologico per la reidratazione del lievito

Descrizione del prodotto

VitaDrive® F3 protegge e stimola il lievito durante la reidratazione e ne aumenta il buono stato per la fermentazione. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

<p>Composizione</p>	<p>Lievito inattivo, pareti cellulari di lievito (30 %), fosfato di idrogeno diammonico (1 %). Il lievito inattivo contiene naturalmente nutrienti essenziali che vengono rilasciati nei mezzi di fermentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aminoacidi (gruppo A/un gruppo – assorbiti di preferenza dal lievito) • Minerali • Vitamine <p>Contenuti relativi di amino acidi in VitaDrive® F3</p> <table border="1"> <caption>Contenuti relativi di amino acidi in VitaDrive® F3</caption> <thead> <tr> <th>Amino Acid</th> <th>Group</th> <th>Relative Content (approx.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aspartic Acid</td><td>Group A</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Arginine</td><td>Group A</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Lysine</td><td>Group A</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Glutamic Acid</td><td>Group A</td><td>1.0</td></tr> <tr><td>Threonine</td><td>Group A</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Serine</td><td>Group A</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Alanine</td><td>Group B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Proline</td><td>Group B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Valine</td><td>Group B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Tyrosine</td><td>Group B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Leucine</td><td>Group B</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Isoleucine</td><td>Group B</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Methionine</td><td>Group B</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Glutamine</td><td>Group C</td><td>0.4</td></tr> <tr><td>Glycine</td><td>Group C</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Phenylalanine</td><td>Group C</td><td>0.3</td></tr> <tr><td>Tryptophan</td><td>Group C</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Proline</td><td>Group D</td><td>0.3</td></tr> </tbody> </table>	Amino Acid	Group	Relative Content (approx.)	Aspartic Acid	Group A	0.8	Arginine	Group A	0.4	Lysine	Group A	0.7	Glutamic Acid	Group A	1.0	Threonine	Group A	0.5	Serine	Group A	0.5	Alanine	Group B	0.3	Proline	Group B	0.3	Valine	Group B	0.4	Tyrosine	Group B	0.3	Leucine	Group B	0.4	Isoleucine	Group B	0.3	Methionine	Group B	0.2	Glutamine	Group C	0.4	Glycine	Group C	0.3	Phenylalanine	Group C	0.3	Tryptophan	Group C	0.2	Proline	Group D	0.3
Amino Acid	Group	Relative Content (approx.)																																																								
Aspartic Acid	Group A	0.8																																																								
Arginine	Group A	0.4																																																								
Lysine	Group A	0.7																																																								
Glutamic Acid	Group A	1.0																																																								
Threonine	Group A	0.5																																																								
Serine	Group A	0.5																																																								
Alanine	Group B	0.3																																																								
Proline	Group B	0.3																																																								
Valine	Group B	0.4																																																								
Tyrosine	Group B	0.3																																																								
Leucine	Group B	0.4																																																								
Isoleucine	Group B	0.3																																																								
Methionine	Group B	0.2																																																								
Glutamine	Group C	0.4																																																								
Glycine	Group C	0.3																																																								
Phenylalanine	Group C	0.3																																																								
Tryptophan	Group C	0.2																																																								
Proline	Group D	0.3																																																								
<p>Scopo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenere il metabolismo e la crescita dei lieviti • Aumentare il contenuto di acid grassi insaturi, vitamine, steroli e migliorare la resistenza allo shock osmotico • Migliorare la tolleranza alcolica • Aumentare il tasso di sopravvivenza alla fine della fermentazione • Proteggere l'aroma e il colore • Migliorare il profilo organolettico del vino • Ridurre il fabbisogno di SO₂ 																																																									
<p>Altri benefici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Miglior assimilazione dei composti azotati • Prevenzione della formazione di componenti indesiderati (H₂S) • Assorbimento di composti tossici (legame con acidi grassi a catena corta/pesticidi/erbicidi/ocrotossina A/metalli pesanti) • Riduzione dell'amaro nel vino e miglior sensazione al palato 																																																									
<p>Suggerimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coadiuvante per il riavvio in caso di arresto i fermentazione 																																																									
<p>Dosaggio massimo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 50 g/100 L 																																																									
<p>Utilizzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • VitaDrive® F3 viene dosato direttamente nella miscela di mosto e acqua (37 - 42 °C), o al più tardi dopo 10 minuti, e mescolato bene 																																																									
<p>N. B.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A seconda della situazione nutrizionale del succo, si raccomanda di usare nutrienti per lievito delle famiglie Vitamon® and VitaFerm®. I componenti elencati alla voce "composizione", devono essere considerati in termini di dosaggi massimi consentiti dalla legge. 																																																									

Stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce. Le confezioni aperte devono essere di nuovo chiuse in modo ermetico e usate al più presto possibile.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
 Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
 Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: I nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
 Versione 007 – 10/2020 JF – stampato 01.10.2020