



Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

ANAVITAL Smart

Nutriente per lieviti complessi a base di DAP, lieviti inattivi, autolisato di lievito e vitamina B1

INFORMAZIONI PRODOTTO

Lo sviluppo e il decorso della fermentazione alcolica nel vino dipendono dall'apporto di azoto assimilabile, vitamine, ossigeno e sali minerali. La probabilità che una di tali componenti della crescita non sia sufficientemente presente nel mosto è elevata. ANAVITAL Smart, un'evoluzione dei noti complessi nutrienti, combina i vantaggi di alcuni di tali nutrienti in un unico prodotto. Grazie ai lieviti inattivi e all'autolisato di lievito, offre un ulteriore apporto di azoto organico e micronutrienti come aminoacidi, peptidi e oligoelementi, favorendo così la formazione di esteri della frutta.

I componenti di ANAVITAL Smart sono fosfato di diammonio, lieviti inattivi (*Saccaromyces cerevisiae*), autolisato di lievito e vitamina B1.

VANTAGGI

- Combinazione ottimale di nutrienti per mosti fortemente prechiarificati
- Supporto ottimale di esteri della frutta
- Compensazione della carenza di nutrienti in uve danneggiate (ad es. marciume)
- Compensazione della carenza di nutrienti in mosti provenienti da vigneti stressati (carenza d'acqua, scarso rapporto foglie/frutto)
- Miglioramento dell'aroma del vino

IMPIEGO

Aggiungere ANAVITAL Smart gradualmente durante il primo terzo di fermentazione. Dosaggio: 20-50 g/hl. La quantità richiesta dipende essenzialmente dallo stato di salute dell'uva, dall'apporto di nutrienti del mosto e dalle condizioni di fermentazione desiderate. Sospendere ANAVITAL Smart in 10 volte la quantità di vino o acqua e aggiungere lentamente al contenitore di fermentazione. Grazie al dosaggio viene rilasciata la CO₂ disciolta nel contenitore di fermentazione. Oltre al dosaggio massimo di ANAVITAL Smart, se necessario, è possibile aggiungere ancora 20 g/hl di ANAVITAL Spezial e 65 g/hl di DAP. Introducendo 50 g/hl viene raggiunta la



soglia di vitamina B1. L'aggiunta di ossigeno (aerazione del lievito tramite macroossidazione) aumenta l'assorbimento dei nutrienti dei lieviti. In presenza di mosti dal peso molto elevato (>100°Oe) o di condizioni di fermentazione particolarmente difficili, si raccomanda caldamente l'impiego di un attivante di lieviti (GoFerm).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Accresce l'efficacia delle cellule del lievito
- Migliora l'aroma dei lieviti
- Riduce la tendenza alla formazione del sapore d'acido solfidrico
- Aumenta notevolmente la probabilità di fermentazione completa
- Riduce la tendenza all'alterazione degli aromi
- Abbassa il fabbisogno di SO₂

UNITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Imballaggio composito in alluminio da 2,5 kg
4 x 2,5 kg in cartone

STOCCAGGIO

Stoccare in luogo fresco e asciutto. Richiudere ermeticamente dopo l'uso ed esaurire il contenuto della confezione entro breve tempo.

SICUREZZA E QUALITÀ

Questo prodotto è conforme con la legislazione europea in materia vitivinicola ed è sottoposto a costanti controlli della qualità.

Il prodotto non viene classificato come merce pericolosa. Ulteriori informazioni per un impiego sicuro sono consultabili nella relativa scheda di sicurezza.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- STATO OGM: prodotto non contenente organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti (CE) 1829/2003, (CE) 1830/2003 e (CE) 1829/2009.
- ALLERGENI in base alla banca dati ALBA: nessuno
- INDICAZIONI PER VEGANI: il prodotto è idoneo alla vinificazione vegana

** Salvo modifiche ed errori.*

Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/prodotto/anavital-smart>