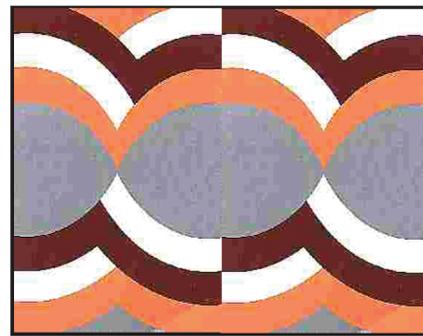


Enovit®



ENOVIT®

АКТИВИРУЕТ
ФЕРМЕНТАЦИЮ

ЗАВЕРШАЕТ
ПРОЦЕСС
ФЕРМЕНТАЦИИ

СОХРАНЯЕТ
ОРГАНОЛЕПТИ-
ЧЕСКИЕ ХАРАК-
ТЕРИСТИКИ

БЛОКИРУЕТ
ОБРАЗОВАНИЕ
СЕРОВОДОРОДА

ФЕРМЕНТИРУЕТ
ЖМЫХ

Регулирует и активирует размножение дрожжей. Это приводит к раннему началу процесса ферментации и сокращению срока ферментации.

В случае недостатка питания, обусловленного характеристиками культурного сорта либо перезрелостью винограда или светлых сусел, активатор *Enovit®* восстанавливает идеальный уровень аминного азота, а также сбалансированный состав витаминов и микроэлементов.

Индукция роста концентрации клеток, активатор *Enovit®* увеличивает жизнеспособность дрожжей, таким образом способствуя завершению процесса ферментации, особенно во время критической фазы замедления развития дрожжевых колоний. В таких случаях постепенного замедления ферментации активатор *Enovit®* предотвращает приостановку развития до полного истощения сахаров, даже в условиях высоких температур.

Активатор *Enovit®* способствует получению менее окисляемых вин, поскольку образование кетокислот, получаемых вследствие вторичного метаболизма дрожжей во время ферментации, сокращается, что, в свою очередь, приводит к сокращению требуемого количества SO_2 . Тиамин, содержащийся в активаторе *Enovit®*, частично блокирует образование высших спиртов (отвечающих за грубость) и способствует формированию β -фенилэтилового спирта (с запахом роз), что приводит к улучшению органолептических свойств вина.

Активатор *Enovit®* всегда предотвращает образование сероводорода, не позволяя дрожжам разлагать протеины сусла, чтобы получить усваиваемый азот, необходимый для их роста и размножения.

При ферментации неферментированного или полуферментированного жмыха активатор *Enovit®* позволяет получить полную трансформацию сахаров в перегоняющийся без разложения спирт.

ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДОЗЫ



15-30 г/гл или
на 100 кг продукта

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Растворите дозу активатора *Enovit®* в воде или ферментируемой жидкости и добавьте ее в массу перекачиванием или равномерным распылением по жмыху. Обеспечьте достаточную аэрацию, в зависимости от обстоятельств.

Примечание. В случае ферментации колонизированного или очищенного сусла, либо сусла с низким содержанием дрожжей, рекомендуется добавлять отборные активные сухие дрожжи Fermol.

СОСТАВ

Сульфат аммония, диаммоний-фосфат, химически инертный фильтрующий материал, витамин В1. Органические продукты без ГМО.

Ограниченное применение в качестве пищевой добавки. Также для энологического использования. Соответствует нормам ЕС.

УПАКОВКА

Пакеты по 1 кг в картонных коробках по 20 кг.
Код продукта 000440
Мешки по 25 кг.
Код продукта 000449

