



# vinovit®

## SZUPERGYORS ERJESZTÉSI AKTIVÁLÓSZER

### JELLEMZŐK

A **vinovit®** erjesztési aktiváló anyag, mely főként foszfor és nitrogén tartalmú anyagokból és B1 vitaminból áll, kifejtésének célja, hogy serkentsse az élesztők növekedését és szaporodását, ami kedvez a gyors, szabályos lefolyású és teljes kiejedésnek.

A **vinovit®** a megfelelő vitamin- és mikroelem-pótláson túl helyreállítja az optimális ammónium eredetű nitrogén tartalmat derített, túlérett, vagy botrytisszal fertőzött mustokban.

Az erjedés lelassulása esetén a **vinovit®** alkalmazása megakadályozza annak leállítását a cukrok teljes elfogyása előtt, még akkor is, ha a hőmérséklet alacsony.

A tiamin (B1 vitamin) részlegesen gátolja a többértékű alkoholok képződését, és kedvez az aromás alkoholok keletkezésének, ezzel javítja az borok érzékszervi tulajdonságait.

Ezen kívül a **vinovit®** különleges összetételénél fogva megakadályozza a kénhidrogén keletkezését.

A termék összetételénél fogva nem csomósodik.

### ADAGOLÁS

10 - 100 g/hl csak mustokhoz.  
100 g/hl adag a maximális megengedett ammóniumsó (-szulfát és -foszfát) mennyiséget tartalmazza.

Ajánlatos előzetes laboratóriumi próbákat végezni.

Javasoljuk, hogy a **vinovit®** adagot az erjedés kezdeti szakában adagolja, legkésőbb a cukrok kb. felének elfogyásakor.

### FELHASZNÁLÁS

Oldja fel az adagot vízben vagy mustban és adja egyenletesen a teljes mennyiséghez, lehetőleg az erjedés megindulása után.

### ÖSSZETÉTEL

Ammónium-szulfát E 517  
Kétfázisos ammónium-foszfát  
Cellulóz  
Tiamin-klórhidrát (B1 vitamin) ± 0,2%

### TÁROLÁS

Tartsa hűvös és száraz helyen, fény- és hőforrásoktól védve.

### CSOMAGOLÁS

10 kg-os zsák

**BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA  
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA  
EK 1493/99.**

TA001

**GYÁRTMÁNYLAP**

4. verzió 2007. JÚNIUS

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetészerű felhasználása tilos.



**essedielle**  
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

