

Vitaferment® PH

Nutriente de la fermentación alcohólica, Vitaferment® PH favorece la multiplicación de las levaduras y limita los riesgos de la fermentación.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Fosfato de amonio (E342) y clorhidrato de tiamina (Vitamina B1).
- **Interés enológico:** Para asegurar un buen inicio de la fermentación alcohólica, es indispensable que las levaduras tengan los **nutrientes necesarios** para su **multiplicación** y para el funcionamiento del metabolismo fermentario, como la tiamina y el nitrógeno asimilable.
El mosto no siempre contiene estos elementos en cantidades suficientes, y puede ser necesario un aporte exógeno. Vitaferment® PH garantiza la disponibilidad de estos nutrientes. Su uso **favorece la multiplicación de levaduras** al inicio de la fermentación y **limita los riesgos** de fermentación.



MODO DE EMPLEO

- Su adición debe calcularse según la carencia inicial del mosto. Agregar después de la siembra de levaduras (no mezclar las preparaciones) y/o al primer tercio de la FA. Agregar directamente al mosto y homogeneizar con un remontado. Para favorecer un buen proceso de fermentación alcohólica, VitaFerment® PH se incorpora en 2 etapas. La primera mitad de la cantidad al inocular la levadura, una vez disuelta en una pequeña cantidad de mosto. La otra mitad se añade cuando la densidad del mosto baja 0,03 unidades, durante un remontado con aireación (realizar una prueba preliminar de exposición al aire).
- **Dosis de empleo :** 10 a 50 g/hL. 10 g/hL liberan 21 mg/L de nitrógeno asimilable.
Dosis máxima legal (regulación UE): 50 g/hL (con esta dosis se añade la dosis máxima autorizada de tiamina: 60 mg/hL).



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Cristales incoloros
- **Solubilidad en agua:** Soluble

COMPOSICIÓN

- **H₃PO₄:** Entre 71,5 % et 76 %
- **NH₃:** > 25 %
- **Clorhidrato de tiamina:** Aprox. 0,120 %

CARÁCTER DE IDENTIDAD

- **pH (a 1%-25°C):** Entre 7,8 y 8,4

LÍMITES

- **Plomo:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Hierro:** < 50 mg/kg
- **Nitratos:** Ausencia
- **Cenizas sulfúricas:** ≤ 5 g/kg
- **Cloruros (expresado en HCl):** < 1 g/kg
- **Sulfatos (expresado en H₂SO₄):** < 1 g/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg o de 5 kg (cajas de 20 kg). Sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/10-09-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM