



Scheda tecnica

ACTIVE PLUS DAP

Nutriente per lieviti contenente azoto prontamente assimilabile

Descrizione

Ammonio fosfato bibasico; agente disperdente; tiamina cloridrato (0,2%)

Caratteristiche

Aspetto: polvere bianca cristallina.

Active plus DAP è un regolatore della fermentazione, apporta azoto ammoniacale prontamente assimilabile. Viene impiegato per favorire lo sviluppo dei lieviti, accelerando la moltiplicazione cellulare e la produzione di biomassa. Viene impiegato normalmente nelle prime fasi fermentative e il suo apporto garantisce fermentazioni pulite e regolari; viene infatti prevenuta la formazione di aldeidi e di composti solforati sgradevoli.

La sua particolare formulazione contenente Vitamina B1 rende questo attivante ottimo per vinificazione di mosti aromatici e tiolici, essendo la Vitamina B1 precursore di processi metabolici che danno la formazione di composti aromatici stabili.

Dosi

Massimo 30g/hL (riferito al limite di tiamina)

Modalità d'uso

Sciogliere il prodotto in acqua ed aggiungere nel mosto da fermentare o in fermentazione assicurando una ottimale omogeneizzazione.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dell'umidità. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto.

Confezione

Pacco da 1kg; Sacco da 25kg

Il prodotto è classificato NON PERICOLOSO

Per un corretto uso ed impiego attenersi alle norme vigenti in materia

Prodotto OGM free, coadiuvante per uso enologico, conforme Codex OIV

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e da un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni riportate corrispondono alle disposizioni di legge in vigore (Reg UE 934/2019), eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. Integra la scheda di sicurezza ma non la sostituisce ove obbligatoria. Le caratteristiche descritte rappresentano valori medi ottenuti da un corretto utilizzo del prodotto

Revisione n.1 del 08/01/2020

Enoceea Srl

Via Firenze, 19 - 37024 Negrar (VR)

Tel +39 045 4743109

qualita@enoccea.com - www.enoccea.com

