



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562
www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com

E FERM VIT

Descrizione

E Ferm Vit è un attivante e bio-regolatore metabolico che equilibra i normali processi biochimici del vino in forma naturale.

Può essere utilizzato in tutte le fasi della fermentazione alcolica per apportare vitamine e microelementi per una corretta ed equilibrata nutrizione.

Eleva anche le qualità organolettiche del prodotto finito; se sfruttato in modo ottimale si produrranno vini di elevata caratura.

Grazie alle sue proprietà protettive contro le ossidazioni dei fenoli e degli aromi, contribuisce al mantenimento del colore e della freschezza aromatica.

Campo d'impiego

Per uso enologico.
Conforme alle Norme CE

Composizione

Miscela di proteine, vitamine (del gruppo B) oligoelementi organicamente legati e microelementi.

I componenti del prodotto non provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Modalità d'uso

Diluire il prodotto in un quantitativo di mosto o mosto - vino pari a 5-6 volte il suo peso. Miscelare in modo energico e aggiungere al mosto o mosto-vino:

- prima e durante la fermentazione alcolica,
- prima della fermentazione malolattica eventuale.

Nota: Attenersi comunque, dove il prodotto è previsto, allo schema di lavorazione progetto.

Dosaggio

5-40 g/hl

Aspetto del prodotto

Polvere micronizzata

Confezione

Sacco da 1 kg o 25 kg in PE inerte.

Stoccaggio

Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Analisi chimica

Composizione media

Materia secca	> 95,0 %
Proteine	42- 48 %
Glutazione	0,5 %
Polisaccaridi	40 %
Vitamina B1	1500 ppm
Sodio	0,06 %
Potassio	2 %
Magnesio	0,11 %
Calcio	0,07 %
Fosforo	1 %
Zinco	0,01 %
Ferro	40 ppm

ALLERGENI

Presenza nel prodotto NO