



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ – ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΤΕΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

V STARTER TF

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΤΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΥΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΤΗΣ ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΦΡΕΣΚΩΝ ΟΙΝΩΝ, ΜΕ ΦΡΟΥΤΩΔΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΘΙΚΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ

ΣΥΝΘΕΣΗ

Προϊόν αυτόλυσης ζυμών (99,85%), φυσική πηγή αμινοξέων, πολυσακχαριτών και κυτ. τοιχωμάτων, θειαμίνη 0,15%

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το V STARTER TF είναι ένας ενεργοποιητής και βιορυθμιστής της αλκοολικής ζύμωσης, *τέταρτης γενιάς*, ο οποίος αναπτύχθηκε από το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης της Enologica Vason, συμφώνως με τις πιο πρόσφατες έρευνες (*) (***) και τα δεδομένα σχετικά με την αζωτούχο θρέψη των ζυμών, ώστε να διατηρεί υπό έλεγχο την παραγωγή ανεπιθύμητων ενώσεων (πηκτικής οξύτητας και ακετελδεϋδης) κατά την αλκοολική ζύμωση. Επίσης, η προσθήκη του V STARTER TF βοηθάει και ενισχύει το μεταβολισμό των ζυμών υπό αναγωγικό περιβάλλον με αποτέλεσμα μια «καθαρή» αλκοολική ζύμωση και μια καλύτερη αρωματική έκφραση του ποικιλακού χαρακτήρα, ο οποίος ενισχύεται με ανθικές και φρουτώδεις νότες, δίνοντας οίνους φρέσκους και αρωματικούς.

Η σύνθεσή του, η οποία είναι αποτέλεσμα πολλών ερευνών και πειραματισμών, είναι θεληματικά χωρίς πηγές αμμωνιακού αζώτου. Για καλύτερα αποτελέσματα, η χρήση του συνιστάται να γίνεται κατά τον εμβολιασμό του γλεύκους. Με αυτό το τρόπο, οι ζύμες χρησιμοποιούν τις πηγές αζώτου (αμμωνιακά, βιταμίνες, σύνθετο άζωτο) που υπάρχουν στο γλεύκος, ενώ ταυτοχρόνως προσλαμβάνουν τους

απαραίτητους παράγοντες θρέψης οι οποίοι υπάρχουν στο V STARTER TF. Κατ' αυτό το τρόπο μπορούν να αναπτύξουν σύνθετες ενζυμικές ενώσεις θέτοντας τις βάσεις για τη παραγωγή αρωματικών ενώσεων που θα τονίσουν τον χαρακτήρα του οίνου.

Η υψηλή περιεκτικότητα σε κυτταρικά τοιχώματα ζυμών, φυσική πηγή πολυσακχαριτών, εξασφαλίζει μια υψηλή ικανότητα προσρόφησης των τοξικών ουσιών ενώ την ίδια στιγμή δημιουργεί ένα ιδανικό δυναμικό οξειδοαναγωγής στο οποίο ο μεταβολισμός των ζυμών είναι συνεχώς και καθ' όλη τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης υπό τις βέλτιστες συνθήκες. Επίσης, πολύ σημαντικό είναι ότι η φυσική «δεξαμενή» βιταμινών του V STARTER TF εξασφαλίζει τη βέλτιστη ανάπτυξη της ζυμοχλωρίδας, «οδηγώντας» τη ζύμη σε μια περιορισμένη παραγωγή ακετελδεϋδης και κετονοξέων, διατηρώντας κατά συνέπεια στον οίνο ένα μεγαλύτερο κλάσμα ενεργού διοξειδίου του θείου.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η σύνθεση του V STARTER TF, με βάση τα κυτταρικά τοιχώματα ζυμών, δηλαδή μια φυσική πηγή βιταμινών, πολυσακχαριτών και αντιοξειδωτικών συστατικών, έχει μελετηθεί έτσι ώστε να το καθιστά ιδανικό για χρήση στα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης, όπου το ζητούμενο είναι η παραγωγή αρωματικών οίνων, φρέσκων και με ανθικές/φρουτώδεις νότες.

Για τη χρήση του V STARTER TF, τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύστε το V STARTER TF στο νερό, σε αναλογία 1:5 και προσθέστε στο γλεύκος ομογενοποιώντας καλά.

ΔΟΣΕΙΣ

Στην κανονική οινοποίηση 15 - 40 gr/hl.

Προειδοποίηση: 40 gr/hl V STARTER TF αποδίδουν 60 mg/hl θειαμίνη (μέγιστο επιτρεπόμενο όριο).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σακουλάκια από πλαστικοποιημένο χαρτόνι του 0,5 κιλού.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

(*)“Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must” (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

(**)“Acetaldeide? Limitarla si può” (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy, E. D' Andrea and E. Dai Prè)
