

ZIMOVIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los recientes avances en el conocimiento de las fermentaciones han puesto de manifiesto la importancia del Nitrógeno y de la Tiamina (Vitamina B1) en las fermentaciones para la obtención de vinos de calidad. El "umbral de carencia" de Nitrógeno en los mostos es de 140-150 mg/L.

ZIMOVIT es un activador de fermentación complejo, que proporciona a las levaduras (indígenas o seleccionadas) el NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) y la Tiamina, necesarios para una correcta fermentación alcohólica. La formulación de **ZIMOVIT** ha sido estudiada para ser fácilmente soluble y dispersable en la masa a fermentar.

APLICACIONES

La utilización de **ZIMOVIT** en fermentación estimula el crecimiento y la multiplicación de la levadura con la ventaja de obtener una mayor cantidad de glicerina y de ésteres y, por lo tanto, de obtener vinos más suaves y perfumados.

ZIMOVIT está indicado en general para todas las fermentaciones, para las paradas de fermentaciones o para la elaboración de vinos *frizantes* y espumosos.

En las destilerías el empleo de **ZIMOVIT** está indicado para los orujos vírgenes y semifermentados, en las melazas, sidras y frutas fermentables con el fin de agotar los azúcares residuales, con el máximo rendimiento azúcar/alcohol.

COMPOSICIÓN

Fosfato de amonio bibásico – Sulfato de amonio – Celulosa – Clorhidrato de Tiamina

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Disolver **ZIMOVIT** en poca agua, mosto o vino y adicionarlo a la masa a fermentar mediante un remontado o bien añadirlo directamente al mosto-levadura a tratar, aireando. Se recomienda de añadir la mitad de la dosis de **ZIMOVIT** a mitad de la fermentación, en función también del uso de otros activadores como **NUTROZIM** o **CREAFERM**.

20 - 100 g/hL en todas las fermentaciones.

Nota: 100 g/hL representan la dosis máxima admitida de Tiamina (60 mg/hL). El Reglamento CE n° 606/2009 autoriza el uso de Sales amoniacaes hasta un máx. de 100 g/hL en la primera fermentación y 30 g/hL en la segunda re-fermentación para los espumosos.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Sacos de 25 Kg

Bolsa de 1 Kg

Consérvese en ambiente fresco y seco.

Este producto no está considerado peligroso y por lo tanto no necesita de ficha seguridad