

Vitapure

Nutriente 100 % orgánico para la rehidratación de levaduras

Descripción del producto

Vitapure es un producto natural que nutre y mejora la multiplicación de las levaduras y su poder de fermentación.

Objetivo del tratamiento

Proporcionar a la levadura toda la nutrición necesaria para una buena fermentación, con un especial énfasis en la formación de aromas.

El producto y su acción

Vitapure es una formulación de paredes celulares y levaduras inactivas, en forma de polvo de un color crema. Su actividad combinada, sobre el medio (mosto) y sobre los microorganismos permite reducir significativamente los problemas ligados al consumo de azúcares, como las paradas de fermentación.

Las levaduras inactivadas, limitan las eventuales carencias, en nitrógeno fácilmente asimilable y en vitaminas, ligadas a un agotamiento del medio.

Dosificación e instrucciones de uso

De 15 a 30 g/Hl. de mosto. Añadir Vitapure al mismo recipiente en el que se han rehidratado las levaduras secas activas (Según recomendación del fabricante) y una vez se hayan reactivado.

Esperar 15-20 min. e introducirlo en el depósito de fermentación.

Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco. Es aconsejable que los paquetes empezados deban consumirse en su totalidad o en su caso, cerrarse herméticamente.

Vitapure aporta a las levaduras los elementos necesarios para un desarrollo y una actividad óptima durante la fase fermentativa.