

# MASTERVIN® BIO V STARTER

ATTIVANTE E BIOREGOLATORE DELLA FERMENTAZIONE



## COMPOSIZIONE

Scorze di lievito.

## CARATTERISTICHE

MASTERVIN® BIO V STARTER è un nuovo attivante che consente di preparare in maniera specifica il "pied de cuve" ed è indicato particolarmente nei casi di arresti fermentativi. E' stato ottimizzato per tenere sotto controllo la produzione di acidità volatile in fermentazione, in accordo con le ultime ricerche eseguite e pubblicate dalla divisione R&S di ENOLOGICA Vason.

La sua composizione, frutto di ampi studi e sperimentazioni, è volutamente priva di fonti azotate ammoniacali; in questo modo il lievito è portato ad utilizzare le altre fonti di azoto, prevalentemente aminoacidico, presente in MASTERVIN® BIO V STARTER, necessarie per la formazione di complessi enzimatici, sostanze aromatiche, ecc.

L'alto contenuto in pareti cellulari (scorze di lievito) composte da polisaccaridi, assicura un elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze tossiche presenti nei vini che hanno subito un arresto fermentativo, senza modificarne le caratteristiche qualitative.

**MASTERVIN® BIO V STARTER è conforme al regolamento Biologico CE 834/2007.**

## IMPIEGHI

MASTERVIN® BIO V STARTER è idoneo per essere utilizzato nella produzione di vini biologici.

Vista la sua formulazione a base di scorze di lievito e di prodotti derivati dalla lisi cellulare del lievito, è stato studiato appositamente per la formazione del "pied de cuve"; è inoltre fortemente consigliato nelle prese di spuma e negli arresti di fermentazione. In dosi ridotte è utilizzabile anche nelle normali vinificazioni.

Per l'impiego di MASTERVIN® BIO V STARTER attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## MODALITÀ D'USO

Sciogliere MASTERVIN® BIO V STARTER in acqua in rapporto 1:5, lasciar riposare almeno mezz'ora, quindi aggiungere al mosto omogeneizzando accuratamente.

## DOSI

In vinificazione normale da 15 a 40 g/hL.

Nella presa di spuma e in caso di arresto della fermentazione da 35 a 40 g/hL.

Nella preparazione del "Pied de cuve", tali dosi possono essere aumentate.

Avvertenza: 40 g/hL di MASTERVIN® BIO V STARTER apportano 40 g/hL di scorze di lievito (limite di legge).

## CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

## PERICOLOSITÀ

In base alle normative vigneti il preparato è classificato: non pericoloso.

---

## RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO:

*"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)

---

SCHEDA TECNICA DEL: 01/08/2013