



Vitamon® A Vitamon® B Vitamon® Combi

Odżyvky dla drożdży
Optymalne żywienie drożdży

Charakterystyka produktu

Produkty Vitamon® to specjalnie spreparowane odżyvky dla drożdży. Wspomagają one namnażanie się drożdży i dzięki temu gwarantują szybkie rozpoczęcie fermentacji i jej zakończenie.

- Vitamon® A to specjalnie wyselekcjonowany czysty fosforan dwuamonowy.
- Vitamon® B, trwała forma witaminy B1 (tiaminy).
- Vitamon® Combi to preparat zawierający składniki Vitamon® A i Vitamon® B.

Produkty sprawdzane są w specjalistycznym laboratorium pod względem czystości i jakości.

Cel stosowania

Wspomaganie namnażania się drożdży w celu poprawy fermentacji.

Produkt i działanie

- Vitamon® A: stosowanie zalecane jest szczególnie w razie niedoboru fosforanów i azotu. Przy odpowiedniej dawce, dzięki obecności w preparacie Vitamon® A amonów i fosforu drożdże otrzymują dodatkową naturalną pożywkę. W ten sposób namnażanie drożdży jest zoptymalizowane, co zapewnia kompletne odfermentowanie substratów.
- Vitamon® B: Witamina B1 posiada specjalnie zdolności do rozmnażania drożdży. Ponieważ grzyb *Botrytis cinerea* zużywa witaminę B1z owoców, Vitamon® B jest stosowany w moszczach porażonych tym grzybem. Aplikacja wspiera namnażanie drożdży. SO₂ jest zatrzymywany.
- Vitamon® Combi: Vitamon® Combi jest stosowany jako skuteczny preparat złożony do wszystkich moszczy, wszystkich wtórnych procesów fermentacyjnych i refermentacyjnych. Vitamon® Combi jest zazwyczaj dodawany jako środek zapobiegawczy do moszczu o nieznannej sytuacji odżywczej. Poprzez dodanie preparatu do moszczu lub fermentacji wina wspomaga rozmnażanie, ale także zawiera składniki odżywcze niezbędne do namnażania się i ulepszenia fermentacji.

Składniki odżywcze Vitamonu zapobiegają powstawaniu grudek (lumpiness) podczas przechowywania.





Vitamon® A Vitamon® B Vitamon® Combi

Odżywki dla drożdży
Optymalne żywienie drożdży

Produkt	Rodzaj składników odżywczych	Zalecane dozowanie	Dodatkowa dawka
Vitamon Combi	Zasada amonowa i witaminy dla drożdży	Prawnie dopuszczone max. 50 g/100 L	30-50 g/100 L Vitamon® A
Vitamon A	Baza składników odżywczych	50-60 g/100 L (prawnie dopuszczone max. 100 g/100 L)	40-50 g / 100 l dla podniesienie nuty winogrona; 65 mg / 100 litrów Vitamon® B
Vitamon B	Witaminy dla drożdży	Prawnie dopuszczone max. 65 mg/100 L	50-60 g/100 L Vitamon® A, (prawnie dopuszczone max. 100 g/100 L)
Vitamon CE	Zasilenie i rozbudowa wewnętrznej struktury dla mocno sklarowanych moszczy	Prawnie dopuszczone max. 60 mg/100 L	30-50 g/100 L Vitamon® A
Vita ferm ultra F3	Kompleks Wielu składników odżywczych	Stopniowo 2 x 30-40 g / 100 litrów Prawnie dopuszczone max. 100 g / l 100)	Przeważnie nie jest wymagane
Vita Drive F3	Aktywacja drożdży dla ponownego uwodnienia	1 kg VitaDrive® F3 w celu nawodnienia przygotowania / kg drożdży	Dalsze dawkowanie w trakcie fermentacji

Prawne dawkowanie odnosi się do prawa UE. Szczególnie, aby zapobiec nietypowym zastosowaniom i czy zastosowanie w większych ilościach ma sens. Również skłonność do wytwarzania niepożądanych smaków przez siarczki jest zmniejszona. Sporządzić zawiesinę Vitamon® w moszczu / soku winogronowy lub wodzie i dodać do kadzi fermentacyjnej. Jest również możliwe podzielenie dawki: pierwsza połowa przed startem fermentacji druga połowa podczas jednej trzeciej procesu fermentacji.

Magazynowanie

Vitamon® przechowywać w chłodnym, suchym i zaciemnionym miejscu.
Po otwarciu należy szybko szczelnie zamknąć opakowanie.

Erbslöh Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Niemcy, Tel: +49 6722 708-0

Branża zastosowania, należy zapoznać się www.erbsloeh.com.

Wersja 003 - 01/2012 JF - drukuj 10.04.2015

