

ENOACT DAP

Attivante di fermentazione esente da solfati

CARATTERISTICHE

Enoact DAP è un complesso bioattivante, composto da sostanze vitaminiche e azotate, con la funzione di accelerare e contemporaneamente regolare lo sviluppo delle fermentazioni alcoliche.

I lieviti per svilupparsi e condurre una buona fermentazione devono disporre, in maniera facilmente assimilabile, di quelle sostanze azotate indispensabili al loro nutrimento.

Generalmente queste sostanze sono presenti nel mosto ma, nella maggior parte dei casi, è necessario effettuare delle aggiunte per garantire una fermentazione certa, rapida e più controllata.

Nell'ottica di eliminare l'aggiunta di solfati, la fonte azotata di **Enoact DAP** è rappresentata unicamente da Fosfato Biammonico (85%), unitamente a Tiamina (vitamina B1) 0,1% e sostanze con funzione adsorbente ed antiagglomerante (q.b. a 100%).

10 g/hL di **Enoact DAP** determinano l'incremento dell'APA di circa 20 mg/L.

VANTAGGI

- Favorisce l'inizio ed il completamento delle fermentazioni e delle rifermentazioni, soprattutto dove sono carenti i fattori di crescita.
- Impedisce la formazione di composti secondari indesiderati.
- Migliora la regolarità e la sicurezza dell'attività fermentativa.

DOSAGGIO

- Dose 15 - 40 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 100 g/hL

Si consiglia di non superare 60 g/hL per singolo apporto.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente **Enoact DAP** in acqua o in mosto ed aggiungere immediatamente alla massa in rimontaggio, prima dell'inizio o durante l'attività fermentativa.

Nel caso si voglia aggiungere **Enoact DAP** direttamente alle vinacce, si raccomanda di spargere la soluzione il più uniformemente possibile.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Fosfato Biammonico (85%), unitamente a Tiamina (vitamina B1) 0,1% e sostanze con funzione adsorbente ed antiagglomerante (q.b. a 100%).

CONFEZIONAMENTO

Pacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.
L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.
L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.
Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.