



Win Energy Starter

Uno straordinario partner naturale, attivante di fermentazione, in grado di dare una spinta in più negli avvii di fermentazione

La sua formulazione di lievito inattivo particolarmente selezionato e scorze di lievito fornisce azoto totalmente assimilabile sotto forma nobile, aminoacidica.

Particolarmente indicato nelle fermentazioni di uve ad espressione aromatica in quanto sensibili a questa dotazione di azoto.

Caratteristiche:

Negli arresti di fermentazione previo travaso del mosto da riavviare, si può aggiungere nel pied de cuve, immettendo 10/15 g/hl riferito alla quantità totale di mosto da fermentare, oppure aggiunto alla massa in rimontaggio prima dell'inoculo del pied de cuve sempre al solito dosaggio.

In caso di rallentamento della fermentazione, si sono ottenuti buoni risultati anche alternando il Win Energy Starter con il Win Nutrient Bio, avendo nelle formulazioni forme di azoto totalmente diverse.

Il Win Energy Starter può essere utilizzato anche per gli avvii della FML, sia nel pied de cuve che nella massa da fermentare.

Dosaggio:

In fermentazione 10/50 g/hl (10 g/hl di prodotto = 8,5 mg/l di N totale)

Negli arresti di fermentazione 40/50 g/hl

Attivanti