

## SUPERVIT®

### Mezcla de Vitaminas y Minerales para suplementar fermentaciones

#### DESCRIPCIÓN:

Supervit® es una mezcla nutritiva rica en vitaminas y minerales para aportar el balance justo que la levadura necesita. Contiene todas las vitaminas que se encuentran en Vitamix V tales como pantotenato, tiamina, inositol, piridoxina, biotina, y una mezcla extra de minerales esenciales necesarios para el desarrollo de la levadura.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Promueve el crecimiento de la levadura y proporciona una fermentación saludable.
- Ayuda a prevenir la formación de compuestos azufrados si es causada por deficiencia de Vitaminas como el Pantotenato.
- Permite tasas de fermentación normales.

#### APLICACIÓN:

- Para el óptimo balance nutritivo en fermentación, especialmente en fermentaciones riesgosas
- Como complemento de Superfood u otros nutrientes complejos
- Para fermentar mostos con elevados niveles de azúcares (> 25° Brix)

#### DOSIS:

2.5 g /hl

#### INSTRUCCIONES DE USO:

- Añadir con la inoculación en fermentaciones sanas.
- Añadir si se desarrollan aromas de SH<sub>2</sub> durante la fermentación activa
- Mezclar en agua o en mosto antes de adicionar. Luego aplicar en remontaje para homogeneizar el producto

#### ALMACENAMIENTO:

Almacenar sellado a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

#### PRESENTACION:

Envases de 10 Kg.

#### ADVERTENCIAS:

No aplicar en mostos paralizados ya que favorecerá el desarrollo de microorganismos indeseados.