

# Aleavit DAP-T



## COMPOSIZIONE

Ammonio fosfato bibasico e Tiamina Cloridrato.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore bianco-beige, con debole odore di ammoniaca

**ALEAVIT DAP-T** regola le fermentazioni di mosti e vini, attivando e stimolando la moltiplicazione dei lieviti.

## APPLICAZIONI

**ALEAVIT DAP-T** è un attivante di fermentazione studiato per creare l'ambiente più favorevole alla moltiplicazione ed alla crescita dei lieviti, prolungandone la vitalità ed evitando così fermentazioni difficili o stentate. L'impiego di **ALEAVIT DAP-T** consente di integrare l'azoto presente nel mosto, permettendo una fermentazione più regolare anche dopo i primi giorni. Particolarmente utile risulta l'aggiunta di **ALEAVIT DAP-T** nei mosti provenienti da uve bottrizzate, poiché le muffe riducono sensibilmente il tenore d'azoto utile ai lieviti.

La presenza di tiamina induce una minor produzione di acetaldeide da parte del lievito, permettendo di ottenere vini con una più alta frazione di SO<sub>2</sub> libera; favorisce inoltre la formazione di composti aromatici più eleganti e complessi.

L'impiego di **ALEAVIT DAP-T** contribuisce ad evitare la formazione di idrogeno solforato.

Importante l'impiego di **ALEAVIT DAP-T** nella termovinificazione, dove il calore denatura le vitamine naturali contenute nel mosto.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 30 g/hl, a seconda del contenuto di APA delle uve.

Da 20 a 30 g/hl in rifermentazione e negli arresti di fermentazione.

**30 g/hl di ALEAVIT DAP-T apportano il limite massimo di tiamina consentito nella CE (60 mg/hl)**

## MODALITA' D'USO

Sciogliere **Aleavit DAP-T** in poca acqua ed aggiungerlo in rimontaggio al mosto o al vino da fermentare, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente la massa. Arieggiare convenientemente secondi i casi.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg    Sacco 20 kg    Sacchetto 5 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**

**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

