



## ZIMOSOLFINA

Serve a solfitare le uve, a nutrire le cellule di lievito, a sviluppare la fermentazione, a proteggere colore e profumi del vino.

Contiene Additivi Alimentari:

**Antiossidante battericida**, elimina la crescita dei microorganismi e protegge colore e profumi del vino: (E224) Metabisolfito di potassio  $K_2S_2O_5$  ( 5gr. x q.le)

**Agente sterilizzante antimicrobico:** (E228) Bisolfito di Potassio  $KHSO_3$  ( 5gr x q.le) Alimenti per lieviti:

**Nutrizione azotata del lievito** e regolatore del PH/3.20: Ammonio Fosfato Bibasico (25gr.x q.le)

**Nutrimiento cellulare:** Tiamina Cloridrato - Vitamina B1 (50mg.x q.le) **Acqua** pura demineralizzata a completamento

**Come si usa:** si versa sulle uve quando si ammostano

In caso di annate piovose e uve bottrizzate, si consiglia aumentare il dosaggio del 30% con aggiunta di 50gr. di bentonite x q.le.

A mosto generato si consiglia di preparare un piede de couve “ in volume pari al 5 %. della massa totale, aggiungendo Lievito Selezionato LZI e Zimalina.



Confezione: cc.500 per 10 q.li di uva in confezioni di 13 pezzi. - Durata: 3 anni (se non aperto)