



## 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<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ( 5gr. x q.le)

**Agente sterilizzante antimicrobico**: (E228) Bisolfito di Potassio KHSO<sub>3</sub> ( 5gr x q.le) Alimenti per lieviti:

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

**Nutritivo 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 piose e uve botritizzate, 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)