



## ZIMALINA

### ATTIVANTE di FERMENTAZIONE

#### CARATTERISTICHE

ZIMALINA è un prodotto formulato dal Laboratorio al fine di aiutare i lieviti nel loro impegno di trasformare lo zucchero in alcool. Dopo molti anni trascorsi nell'analizzare le strutture cellulari e il mantenimento dei circa 92 ceppi di nostra proprietà, abbiamo notato che immettendo vitamina B1 e Ammonio fosfato si migliorava la vita e lo sviluppo cellulare. A tal fine è stata elaborata e dosata questa formulazione necessaria in particolare nel periodo in cui il substrato cellulare tende a diminuire con lo sviluppo alcolico della massa.

Trattasi della giusta dose tra:

Vitamina B1      Tiamina Cloridrato necessaria per la crescita e lo sviluppo cellulare

Ammonio Fosfato Bibasico    prodotto composto da un insieme di sali nutritivi e vitamine utilizzato nel processo di attivazione della fermentazione alcolica delle uve. Estremamente utile nei processi di fermentazioni difficili o rifermentazioni. E' un naturale alimento per i lieviti.

#### APPLICAZIONI

Energico attivante delle fermentazioni, importante quando si ritiene di avere problemi di fermentazione. Uve rovinate, uve con basso livello zuccherino, nei periodi freddi o cantine con temperatura inferiore ai 18°C, limitato inoculo dello starter. Indispensabile nei governi e nelle rifermentazioni. Consigliato sempre assieme ai nostri lieviti selezionati.

#### DOSI

Da 10 a 15 gr. per q.le di uva o mosto o vino da fermentare. Le confezioni contengono dosi da 10 e 25 q.li  
Trattasi di polvere immediatamente solubile nella massa; non presenta necessità di preparazione.

#### COMPOSIZIONE

Ammonio Fosfato Bibasico – Tiamina Cloridrato

#### CONSERVAZIONE

La confezione dura tre anni dalla data di preparazione, essendo igroscopico è richiesta di conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla presenza di bambini.

Scheda tecnica a richiesta.