

Maistinė medžiaga Vitamon A



Maistinė medžiaga Vitamon A – tai, specialių maistinių medžiagų preparatas, skirtas mielėms.

Maistinė medžiaga skatina mielių dalijimąsi, todėl tai skaitina greitą fermentacijos pradžią ir pilną užbaigimą.

gamintojo puslapis

1,50 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-829.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g

Prekės aprašymas:

Maistinė medžiaga Vitamon A – subalansuota maistinė medžiaga sveikai ir aktyviai fermentacijai

Aukštos kokybės **mielių maistinė medžiaga**, skirta užtikrinti sklandžią ir visavertę alkoholio fermentaciją. Šis produktas naudojamas **fermentacijos pradžioje**, siekiant paruošti mieles aktyviam dauginimuisi, užtikrinti sveiką jų veiklą ir išvengti sulėtėjusios ar sustojusios fermentacijos.

Pagaminta pagal aukščiausius **Erbsloh (Vokietija)** standartus, ši priemonė ypač tinka naudoti **vyno, sidro, vaisinių gėrimų ar kitų fermentuotų produktų gamyboje**. Vitamon A padeda išlaikyti **natūralią aromatiką**, pagerina **organoleptines savybes** ir leidžia pasiekti norimą rezultatą net fermentuojant sunkesnės sudėties misas.

Sudėtis ir veikimo principas

Maistinė medžiaga Vitamon A sudėtyje yra:

- **Diamonio fosfatas (DAP)** – greitas neorganinio azoto šaltinis
- **Vitaminai** – skatina ląstelių aktyvumą
- **Mineralai** – palaiko fermentacijos eigą
- **Azoto junginiai** – gerai pasisavinami mielių
- **Mikroelementai** – būtini mielių fermentiniams procesams

Šis kompleksas suteikia tiek **neorganinį**, tiek **organinį azotą**, reikalingą mielių dauginimuisi. Fermentacijai patiria stresą dėl alkoholio, rūgštingumo ar maisto trūkumo – Vitamon® A mažina šį stresą, padidina mielių atsparumą, padeda išlaikyti fermentacijos intensyvumą.

Nauda fermentacijai ir galutiniam produktui

- ✓ Skatina greitą **mielių prisitaikymą ir dauginimąsi**
- ✓ Užtikrina fermentacijos **sklandumą ir vientisumą**
- ✓ Sumažina **H₂S** (supuvusio kiaušinio kvapo) riziką
- ✓ Pagerina galutinio produkto **skonio švarumą ir vaisiškumą**
- ✓ Padeda išlaikyti **aromatinčius junginius**, ypač baltojo ir vaisių vyno gamyboje
- ✓ Tinka tiek **sausai, tiek pusiau saldžiai fermentacijai**

Naudojimas ir dozavimas

- **Rekomenduojama dozė:** 10–30 g / 100 L misos, priklausomai nuo žaliavos sudėties ir mielių apkrovos
- **Paskirtis:** naudoti **fermentacijos pradžioje**, įmaišant į visą misos tūrį
- **Forma:** smulkūs milteliai, lengvai tirpstantys
- **Naudojimo patarimas:** gali būti kombinuojama su kitais **Vitamon®** ar **VitaFerm®** produktais, kai reikalinga papildoma parama (pvz., azoto trūkumo atveju)

Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje, sausoje ir tamsioje vietoje**
- Atidarius – **sandariai uždaryti**
- Saugoti nuo drėgmės – produktas yra higroskopiškas (linkęs sugerti drėgmę)

✓ Kam tinka Maistinė medžiaga Vitamon A?

- Profesionalams, gaminantiems **komercinį vyną, sidrą ar vaisinius vynus**
- Namų gamintojams, siekiantiems **aukštos kokybės fermentacijos**
- Kai žaliavos yra **skurdžios azotu** (pvz., obuolių sultys, neutralios vynuogės)
- Fermentuojant esant **žemai temperatūrai**, kai mielių aktyvumas gali būti slopinamas
- Norint išvengti **nestabilios fermentacijos** ar galimo jos sustojimo

Maistinė medžiaga **Vitamon A** – tai nepakeičiama pagalba kiekvienam, kuris siekia sklandžios fermentacijos, švaraus skonio

ir ilgalaikio aromatinio stabilumo savo vyne ar sidre.

papildomai informacijai

Nuotraukų galerija:

<h2>Vitamon[®] A</h2> <p>Maistinė medžiaga subalansuotai fermentacijai</p> <p> Privalumai</p> <ul style="list-style-type: none">• Sklandesnė, vientisesnė fermentacija• Stiprina mielių adaptaciją ir dauginimąsi• Išsaugo švarų skonį ir vaisiškumą• Mažina nestabilumo ar sustojimo riziką• Tinka vynui, sidrui ir vaisiniams gėrimams <p> Sudėtis</p> <ul style="list-style-type: none">• Diamonio fosfatas (DAP)• Vitaminai ir mineralai• Azoto junginiai• Mikroelementai <p> Naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none">• Dozė 10- 30 g / 100 L• Įmaišyti fermentacijos pradžioje• Tirpūs, smulkūs milteliai 	<h2>Vitamon[®] A</h2> <h3>Mielių maistinė medžiaga</h3> <ul style="list-style-type: none">✓ Sukuria aktyvias mieles✓ Užtikrina sklandžią fermentaciją✓ Sulaiko aromatinis junginius✓ Gerina galutinį skonį <p>Naudojimas ir dozavimas</p> <p>10-30 g / 100 L pridėti fermentacijos pradžioje išmaišyti į misą</p> <p>Laikyti sausoje vietoje</p>  <p>Sudėtis</p> <p>Diamonio fosfatas Vitaminai Mineralai ir mikroelementai</p> <p>ERBSLÖH</p>
--	--