

Description	Substance nutritive pour les levures, à utiliser pendant la fermentation alcoolique. C'est un intégrateur naturel qui apporte des substances azotées ammoniacales, parois cellulaires, acides aminés, vitamines du groupe B, levures inactivées, autolysats et polysaccharides de cytoplasme en rapport équilibré.
Composition	Dérivés des écorces de la levure, levure inactivée, cytoplasme de levure, acides aminés de levures, sels d'ammonium.
Caractéristiques	<p>► Apport équilibré d'azote ammoniacal et d'acide aminé, indiquée principalement pour la phase initiale de fermentation.</p> <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Elle représente une source d'azote rapidement assimilable qui favorise le cours régulier de la fermentation de la levure. Dosage conseillé: de 10 à 40 g/hl.
Préparation	Se dissolvent directement dans le moût au moment de l'utilisation.
Conditionnement	Sachets en aluminium multicouches de 5 kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.
	Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.