

Description	Stimulateur et régulateur naturel du métabolisme de fermentation des levures, dérivé de la levure par lyse.
Composition	Autolysat produit par les levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et <i>bayanus</i> en crème.
Caractéristiques	➤ Il a une action nutritive, car il apporte toutes les vitamines du groupe B et l'ergostérol, utiles et essentiels au métabolisme de la levure. ➤ Il optimise la phase de reproduction et de fermentation de la levure, en limitant la production d'acidité volatile et d'autres produits dérivés. ➤ Assure la plus grande solubilisation et biodisponibilité des composants dérivés aussi bien de la membrane que du cytoplasme. ➤ Stimule la levure à produire une plus grande quantité d'esters. Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Conseillé pour optimiser la phase de reproduction et de fermentation de la levure. Il remplace les adjonctions de sels d'ammonium et de thiamine d'origine synthétique. Pendant la phase d'acclimatation de la levure ou de début de fermentation (dans les 3 premiers degrés d'alcool) il permet de raccourcir la phase de fermentation même dans des situations de stress (basses températures, teneur en sucre élevée, présence de moisissure, etc.). Dosage conseillé: de 10 à 40 g/hl.
Préparation	Il se présente sous forme liquide, semi-crèmeuse, et il n'est pas nécessaire de le diluer, utiliser tel quel dans le moût ou dans le vin.
Conditionnement	Bidons de 25 kg Fût de 200 kg Big de 1000 kg
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière, à une température inférieure à 18°C. 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.