

Description

Levure alimentaire équilibrée tout au long du processus de fermentation grâce à la biodisponibilité progressive de l'azote acide aminé et des vitamines. Il évite les arrêts de fermentation et garantit la transformation en alcool de tous les sucres.

Composition

Autolysat de levure biologique.

Specifications techniques

- ▶ Un produit unique pour introduire de l'azote facilement et le rendre graduellement assimilable. Fournit des acides aminés et des vitamines essentielles pour améliorer la performance de chaque levure.
- ▶ Possède une action nettoyante de la membrane cellulaire de la levure.
- ▶ Exerce un fort effet détoxifiant.
- ▶ Stimule la levure pour produire de plus grandes quantités d'esters, avec une augmentation importante de l'arôme floral et fruité.
- ▶ Améliore l'activité enzymatique favorisant l'extraction de la couleur des vins rouges en macération.
- ▶ Bon contenu en vitamines du groupe B.
- ▶ APA: 42.000 mg N/kg tq.

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation

Ajouté en phase d'acclimatation de la levure ou en début de fermentation pour une absorption progressive par la levure tout au long de la fermentation. Dosage recommandé: de 30 à 100 g/hl.

Certification biologique



ORGANISMO DI CONTROLLO
IT BIO 006
AGRICOLTURA UE
OPERATORE CONTROLLATO
n° E2057



Préparation

Se présente en forme semi crémeuse; ne nécessite pas de dilution. À ajouter lors de la préparation du pied de cuve ou au début de la fermentation, diluée dans le moût à un rapport de 1 :5 ajouter le tout à la masse par remontage.

Conditionnement

Flacon de 1 kg
Bidons de 5, 10 et 25 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.