ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

BIO Cream

Descrizione

Alimento per lieviti equilibrato per tutto il processo fermentativo grazie alla biodisponibilità graduale dell'azoto amminoacidico e delle vitamine. Evita gli arresti di fermentazione e garantisce la trasformazione in alcool di tutti gli zuccheri.

Composizione

Autolisato di lievito biologico.

Specifiche tecniche

> Un prodotto unico per dare sia azoto prontamente che gradualmente assimilabile. Apporta aminoacidi e vitamine essenziali per esaltare le performance di ogni lievito.
> Ha azione detergente della membrana cellulare del lievito.
> Ha un energico effetto detossificante.
> Stimola il lievito a produrre maggiori quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di floreale e fruttato.
> Migliora l'attività enzimatica favorendo l'estrazione del colore dei vini rossi in macerazione.
> Buon contenuto di vitamine del gruppo B.
> APA: 42.000 mg N/kg tq.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Aggiunto in fase di acclimatazione del lievito o inizio fermentazione per un assorbimento graduale da parte del lievito durante tutta la fermentazione.
Dosaggio consigliato: da 30 a 100 gr/hl.

Certificazione Bio

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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

Modalità di preparazione

Si presenta in forma semi cremosa, e non necessita di essere diluito, da aggiungere durante la preparazione del piede di fermentazione oppure ad inizio fermentazione stemperato in rapporto 1:5 sul mosto ed aggiunto in rimontaggio.

Confezioni

Flaconi da kg 1.
Taniche da kg 5, 10 e 25.

Durata e conservazione

Mantenere in luogo fresco, inferiore ai 18°C, asciutto ed al riparo della luce.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com