

Descrizione	Regolatore di fermentazione azotato, arricchito con tiamina, che consente di razionalizzare il fabbisogno di azoto da parte dei lieviti.
Composizione	Ammonio solfato, tiamina ed altre vitamine del gruppo B.
Specifiche tecniche	<p>► Aggiunto in associazione con CITOPOL nelle prese di spuma permette di accorciare fino al 30% i tempi di lavorazione dei frizzanti e degli spumanti.</p> <p>Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV</p>
Applicazioni	<p>Svolge un'azione nutriente sia nelle fermentazioni primarie, che nelle prese di spuma. È particolarmente indicato nelle rifermentazioni a bassa temperatura.</p> <p>Dosaggio consigliato: da 10 a 30 g/hl.</p>
Modalità di preparazione	Sciogliere in vino in rapporto 1:10 al momento dell'uso.
Confezioni	Scatola da 25 kg.
Durata e conservazione	<p>Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.</p> <p>Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.</p> <p>No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.</p> <p>No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.</p>