



<b>Descrizione</b>	Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato dal lievito per lisi.
<b>Composizione</b>	Autolisato prodotto da lieviti <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e <i>bayanus</i> in crema.
<b>Specifiche tecniche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ha un'azione nutriente, apportando tutte le vitamine del gruppo B e l'ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito.</li><li>▶ Ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile ed altri prodotti di derivazione.</li><li>▶ Assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma.</li><li>▶ Stimola una maggiore produzione di esteri da parte del lievito.</li></ul> <p>Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV</p>
<b>Applicazioni</b>	<p>Consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione del lievito. Sostituisce le aggiunte di sali ammoniacali e tiamina di origine sintetica.</p> <p>Nella fase di acclimatazione del lievito o di inizio fermentazione (entro i primi 3 gradi alcolici) consente di accorciare la fase di fermentazione, anche in situazioni di stress (basse temperature, alta gradazione zuccherina, presenza di marciume, etc.).</p> <p>Dosaggio consigliato: da 10 a 40 g/hl.</p>
<b>Modalità di preparazione</b>	Si presenta in forma liquida, semicremosa, e non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel mosto o nel vino.
<b>Confezioni</b>	Taniche da kg 25. Fusti da kg 200. Big da kg 1000.
<b>Durata e conservazione</b>	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.