



Descripción

Estimulador y regulador natural del metabolismo de fermentación de las levaduras, derivado de la levadura por lisis.

Composición

Autolisado producido a partir de levaduras *Saccharomices Cerevisiae* y *Bayanus* en crema.

Especificaciones técnicas

- ▶ Tiene una acción nutritiva, aportando todas las vitaminas del grupo B y el ergosterol, útiles y esenciales para el metabolismo de la levadura.
- ▶ Optimiza la fase reproductiva y de fermentación de la levadura, limitando la producción de acidez volátil y otros productos de derivación.
- ▶ Asegura la máxima solubilización y biodisponibilidad de los componentes derivados tanto de la membrana como del citoplasma.
- ▶ Estimula una mayor producción de ésteres por parte de la levadura.

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Recomendado para optimizar la fase de reproducción y fermentación de la levadura. Sustituye la agregación de sales amoniacales y tiamina de origen sintético.

En la fase de aclimatación de la levadura o de inicio fermentación (en los primeros 3° alcohólicos) consiente acortar la fase de fermentación, incluso en situaciones de estrés (bajas temperaturas, alta graduación de azúcar, presencia de podredumbre, etc.).

Dosis recomendada: de 10 a 40 g/hl.

Método de preparación

Se presenta de forma líquida, semi cremosa, y no necesita ser diluida; utilizar tal cual en el mosto o en el vino.

Embalaje

Garrafas de 25 kg
Bidones de 200 kg
Big de 1000 kg

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, inferior a 18°C, seco y al reparo de la luz. Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.