

Description	Biostimulateur du métabolisme de fermentation des levures.
Composition	Autolysat de levure, acides aminés et vitamines d'origine naturelle.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">▶ Substance nutritive pour les levures qui améliore l'estérification des acides gras, en maintenant en vie la membrane cellulaire.▶ Permet de diminuer la production de carbamate d'éthyle, d'amine biogène et de mercaptans.▶ Il favorise une meilleure production de substances aromatiques.▶ Il améliore l'activité enzymatique en favorisant l'extraction de la couleur dans les vins en macération. <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	À ajouter en phase de fermentation. Il est conseillé d'effectuer une analyse du moût pour optimiser le dosage. Dosage conseillé de 5 à 40 g/hl.
Préparation	Diluer directement dans le mout au moment de l'utilisation.
Conditionnement	Sachets de 4 Kg et boîtes de 25 Kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. 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.