



BIOENOLOGIA 2.0

Atecrem

Lieviti in crema

Naturalmente Capolavori

Bioenologia 2.0 valore aggiunto per il tuo vino!

IRIS

Top di gamma. Lievito aromatico, forte creatore di glicerina e glutazione. Non produce H_2S , non necessita di travasi.

Non c'è pratica senza buona scienza

Leonardo da Vinci

S14A

Conferisce una intensa fragranza di frutta esotica e di agrumi. Non produce solfuri.

4H

Ideale per trasformare un mosto anonimo in un vino di raffinata aromaticità e per ottenere l'eccellenza da uve di buona qualità.

12H

Evita l'uso dei batteri malolattici. L'unico in crema con fermentazione maloalcolica in 48/72 ore. Bassa produzione di acidità volatile.

NOVITA'



www.bioenologia.com

info@pololab.com



BIOENOLOGIA 2.0



ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

Perfezione di Vino

Laboratorio Polo indaga contro il difetto genetico!

Grazie all'analisi sequenziale del DNA Real-Time preveniamo il deterioramento organolettico dei vini colpiti dal cosiddetto *BRETT*.

Questa tecnica **innovativa** riesce a stabilire se un vino, messo in botte, potrà rovinarsi.

Il **costo contenuto** dell'analisi permette di monitorare botti e barrique con notevole anticipo:

- ✓ Individua quali potranno dare il difetto da etilfenolo.
- ✓ Isola quelle contaminate che non hanno ancora il difetto.
- ✓ Sanifica, recuperandole al 100%
- ✓ Mette al riparo il vino.

Risultati entro 48 ore!

«Abbi il coraggio di conoscere»

Rita Levi Montalcini



www.bioenologia.com
info@pololab.com



BIOENOLOGIA 2.0

LYSOPOL

Autolisato
da Campioni

Energia ViNcente

Da Bioenologia 2.0 il N°1 degli attivanti in crema!

*<< Per la vittoria non basta il talento
ci vuole lavoro e sacrificio quotidiano >>
Pietro Mennea*

LYSOPOL alimento da podio!
Accorcia la fase fermentativa.
Abbassa l'acidità volatile.
Accresce le componenti aromatiche.

BIOSTIMOL liquid, ottimizza
la fase riproduttiva e
fermentativa dei lieviti.

MAXIVIS alimento completo!
Tutto in un'unica soluzione.
Lo aggiungi ad inizio
fermentazione e non ci pensi più.

**I nostri autolisati in crema
apportano aminoacidi
e vitamine del gruppo B**



www.bioenologia.com
info@pololab.com



ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY



BIOENOLOGIA 2.0

Retinex

Un Tesoro di Vino

Bioenologia 2.0 ricerca innovativa all'insegna della natura!

RETINEX è lo stabilizzante delle precipitazioni tartariche. Indicato sia per vini bianchi che rossi. Garantisce la loro stabilità per 20 anni.

RETINEX Utilizzato in tutta Europa da oltre quindici anni, preserva struttura, sapidità.
Dona morbidezza ai vini.

Con **RETINEX** risparmi.
Mai più costi di refrigerazione.

Usato in botti/barrique,
prima che i rossi siano
trasferiti, le manterrà pulite.

*Per vini giovani, di breve
durata, c'è **RETINEX 5**
imbattibile in efficacia e prezzo!*



www.bioenologia.com

info@pololab.com



BIOENOLOGIA 2.0



ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY