

Descripción	Bioestimulador del metabolismo de fermentación de las levaduras.
Composición	Autolisado de levadura, aminoácidos y vitaminas de origen natural.
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">▶ Nutrimiento para las levaduras que mejora la esterificación de los ácidos grasos, manteniendo vital la membrana celular.▶ Permite disminuir la producción de carbamato de etilo, aminos biógenas y mercaptanos.▶ Favorece una mejor producción de sustancias aromáticas.▶ Mejora la actividad enzimática favoreciendo la extracción del color durante la maceración. <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
Aplicaciones	<p>El producto se diluye directamente en el mosto o en el vino que hay que añadir en fase de fermentación. Se aconseja un análisis del mosto para la optimización de la dosificación.</p> <p>Dosis recomendada de 5 a 40 g/hl.</p>
Método de preparación	Disolver directamente en el mosto en el momento del uso.
Embalaje	Bolsas de 4 Kg y cajas de 25 Kg.
Duración y conservación	<p>Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.</p> <p>Período de conservación: como de indicación en etiqueta.</p> <p>No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.</p> <p>No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.</p>