

Descripción	Mezcla de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y <i>bayanus</i> .
Especificaciones técnicas	<ul style="list-style-type: none">➤ Óptima producción de glicerina➤ Capacidad de fermentación a bajas temperaturas (14-18°C)➤ Limitada demanda de nitrógeno➤ Baja producción de acidez volátil➤ Tolerancia al alcohol: hasta el 16% vol. <p>Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV</p>
Aplicaciones	Particularmente apto para vinos blancos como Pinot blanc, Pinot grigio, Chardonnay, Verduzzo, Trebbiano, Soave y para vinos espumosos de Prosecco y Chardonnay. Dona mucha fineza y elegancia en los perfumes exaltando los aromas floreales y afrutados. Dosis recomendada: de 10 a 20 g/hl
Método de preparación	Diluir 1 Kg de levadura en 20 litros de agua a 37°C durante 20 minutos. Añadir la misma cantidad de mosto o mosto-vino y esperar una hora. Después, doblar las cantidades asociando factores de crecimiento biológicos. Después de una hora, añadir todo a la masa que tiene que fermentar o hacer la segunda fermentación.
Embalaje	Bolsas de aluminio polilaminado de 5 kg.
Duración y conservación	Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de 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.