

# PROBIOS STRONG

<b>Description</b>	Composé entièrement naturel, excellent en tant que starter pendant la première étape de fermentation, non moussant.
<b>Composition</b>	Mélange concentré d'autolysat et de cytoplasme de levure.
<b>Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Action nettoyante de la membrane cellulaire de la levure. Permettant une assimilation rapide des acides aminés et des vitamines du groupe B.</li><li>▶ Stimule la levure pour produire de plus grandes quantités d'esters, avec une augmentation importante de l'arôme floral et fruité.</li><li>▶ Améliore l'activité enzymatique favorisant l'extraction de la couleur des vins en macération.</li><li>▶ Exerce un fort effet détoxifiant.</li><li>▶ Ne mousse pas si ajouté pendant la fermentation.</li></ul> <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
<b>Utilisation</b>	L'utilisation est recommandée pendant l'étape d'acclimatation de la levure et au début de la phase de réplication, afin de permettre une colonisation rapide du moût par la levure et d'améliorer l'assimilation des substances azotées. Remplace entièrement les activateurs chimiques classiques tels que le sulfate d'ammonium, le phosphate biammonique et le chlorhydrate de thiamine. Dosage conseillé: de 10 à 50 g/hl.
<b>Préparation</b>	À diluer directement dans le moût au moment de l'utilisation.
<b>Conditionnement</b>	Sacs en aluminium poly laminé de 4 kg et sacs de 25 kg.
<b>Durée et conservation</b>	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.