

Description	Stimulateur et régulateur naturel du métabolisme de fermentation des levures, dérivé par lyse enzymatique du noyau de levure.
Composition	Extrait du noyau de levure.
Caractéristiques	➤ Composé naturel à effet énergétique, dérivé du noyau de levure. ➤ Il optimise la phase reproductive de la levure. ➤ Il apporte un contenu élevé d'acide pantothénique qui permet de limiter la production d'acidité volatile et d'autres produits de déviation. ➤ Il stimule la levure à produire une plus grande production d'esters. Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Conseillé pour optimiser la phase de reproduction et de fermentation de la levure; la durée brève d'assimilation (15-20 minutes après l'adjonction) le rend particulièrement indiqué dans la prise de mousse et dans les conditions de fermentation difficiles. Il remplace les adjonctions de sels d'ammonium et de thiamine d'origine synthétique. Dosage conseillé: de 5 à 40 g/hl.
Préparation	Il doit être dissous dans le moût ou dans le vin à un rapport de 1:10 au moment de l'utilisation, ou au maximum une heure avant.
Conditionnement	Sachets en aluminium multicouche de 3 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.