

Description	Régulateur naturel du métabolisme de fermentation des levures.
Composition	Extrait du noyau de levure.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">▶ Contenu élevé d'acides aminés d'origine naturelle et vitamines du groupe B.▶ Il stimule la levure à produire une plus grande quantité d'esters.▶ Il optimise la phase de reproduction de la levure, en limitant la production d'acidité volatile et d'autres produits de déviation. <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Intégrateur de vitamines pour levures, il régule leur métabolisme en évitant le risque d'arrêts et de déviations. Dosage conseillé: de 5 à 40 g/hl
Préparation	Dissous dans l'eau 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 20 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.