

Descrizione	Composto interamente naturale, eccellente come starter nella prima fase fermentativa, non schiumogeno.
Composizione	Miscela concentrata di autolisato e citoplasma di lievito.
Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none">▶ Ha azione detergente della membrana cellulare del lievito, consentendo una rapida assimilazione di amminoacidi e vitamine del gruppo B.▶ Stimola il lievito a produrre una maggiore quantità di esteri, con conseguente aumento dell'aroma di fruttato e floreale.▶ Migliorando l'attività enzimatica favorisce l'estrazione del colore nei vini in macerazione.▶ Ha un effetto energetico disintossicante.▶ Aggiunto durante la fermentazione non produce schiuma. <p>Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV</p>
Applicazioni	<p>L'utilizzo è consigliato durante la fase di acclimatamento del lievito e nell'inizio della fase replicativa, al fine di consentire una rapida colonizzazione del mosto da parte del lievito e migliorare l'assimilazione delle sostanze azotate. Sostituisce completamente gli attivanti chimici classici come il solfato ammonico, il fosfato biammonico e la tiamina cloridrato di sintesi.</p> <p>Dosaggio consigliato: da 10 a 50 g/hl</p>
Modalità di preparazione	Stemperare direttamente nel mosto al momento dell'utilizzo.
Confezioni	Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 4 e sacchi da 25 kg.
Durata e conservazione	<p>Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.</p> <p>No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.</p>