

Descripción	Compuesto totalmente natural, excelente como starter en la primera fase fermentativa, no produce espuma.
Composición	Mezcla concentrada de autolisado y citoplasma de levadura.
Especificaciones técnicas	► Tiene acción detergente de la membrana celular de la levadura, consiguiendo una rápida asimilación de aminoácidos y vitaminas del grupo B. ► Estimula la levadura a producir una mayor cantidad de ésteres, con consiguiente aumento del aroma afrutado y floral. ► Mejorando la actividad enzimática favorece la extracción del color en los vinos en maceración. ► Tiene un efecto energético desintoxicante. ► Añadido durante la fermentación no produce espuma. Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
Aplicaciones	Su uso está recomendado durante la fase de aclimatación de la levadura y al inicio de la fase replicativa, para permitir una rápida colonización del mosto por parte de la levadura y mejora la asimilación de las sustancias nitrogenadas. Sustituye completamente los activantes químicos clásicos como el sulfato amonio, el fosfato biamónico y la tiamina clorhidrato de síntesis. Dosis recomendada: de 10 a 50 g/hl
Método de preparación	Diluir directamente en el mosto en el momento de la utilización.
Embalaje	Bolsas de aluminio de kg 4 y sacos de 25 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.