



Descripción

Alimento especial para levaduras a base de autolisado, obtenido mediante lisis tanto parcial como total con método secuencial tanto parcial que total para proporcionar a las levaduras una alimentación perfectamente equilibrada durante todo el proceso fermentativo.
Especial activador de bomba protónica para levaduras atecnos.

Composición

Alimento combinado a base de levadura autolisada, levadura parcialmente lisado con sales de amonio.

Especificaciones técnicas

► **Estimula la bomba protónica de la levadura aumentando el poder acidificante y la actividad enzimática.**

- Un producto único para dar tanto nitrógeno fácilmente que gradualmente asimilable. Sustituye todos los derivados de la levadura en polvo (autolisados, levaduras inactivadas, estratos de levaduras, paredes celulares de levaduras) y las sales amoniacaes.
- Contenido en vitaminas B: B1, B2, B6, B3, B5, B12, B8 (H), B9 (ácido fólico); esencial para esaltar el rendimiento de cada levadura.
- Tiene acción detergente de la membrana celular de la levadura.
- Estimula la levadura a producir mayores cantidades de ésteres, con consiguiente aumento del aroma de floral y afrutado.
- Mejora la actividad enzimática favoreciendo la extracción del color de los vinos tintos en maceración.
- Sustancia seca: 63÷65%
- Nitrógeno total: 10,75%
- NFA: 54.500 mg N/kg tq
- Cada 10 g/hl di producto añadido aumenta el NFA de 5,45 mg/l

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Se presenta en crema, y no necesita hidratación, se añade durante la preparación del mosto levadura de arranque o al inicio de la fermentación también en asociación con Biostimol Liquid y/o Lysopol. Dosis recomendada: de 20 a 100 gr/hl.

Método de preparación

Se puede añadir tal cual en remontaje mediante tubo Venturi o diluido en el mosto o en el vino en proporción 1:5 al momento del uso. Añadir todo a la masa mediante remontaje.

Embalaje

Garrafas de 25 kg, bidones de 200 kg, big de 1300 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, inferior a 18°C, seco y al reparo de la 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.