

Descripción

Estimulador y regulador natural del metabolismo de fermentación de las levaduras, derivado por lisis enzimática del núcleo de levadura.

Composición

Extracto del núcleo de levadura.

Especificaciones técnicas

- Compuesto natural de efecto energético, derivado del núcleo de levadura.
- Optimiza la fase reproductiva de la levadura.
- Aporta un elevado contenido de ácido pantoténico que consiente limitar la producción de acidez volátil y otros productos de desviación.
- Estimula una mayor producción de ésteres por parte de la levadura.

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

Aplicaciones

Aconsejado para optimizar la fase de reproducción y fermentación de la levadura; el breve tiempo de asimilación (15-20 min después de ser añadido) lo vuelve particularmente indicado en la toma de espuma y en las condiciones de fermentaciones difíciles. Sustituye la añadidura de sales amoniacales y tiamina de origen sintética.

Dosis recomendada: de 5 a 40 g/hl.

Método de preparación

Se diluye en mosto o vino en proporción 1:10 al momento del uso, o al máximo una hora antes.

Embalaje

Bolsas de aluminio polilaminado de 3 kg y cajas 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.